

CIBULOVÝ CHLEBÍK Z DOMÁCÍ PEKÁRNY

Suroviny:

300 ml vlažné vody
1 lžička soli
1 lžička cukru
kmín dle chuti (cca 3 lžičky)
sušená cibule (dle chuti)
500 g chlebové mouky
1 balení sušeného droždí

Postup:

Suroviny dáme do pekárny dle pořadí. Nejdříve tekuté, sůl, cukr, kmín a cibuli a nakonec mouku. V mouce vytvoříme uprostřed malý důlek a do něj nasypeme droždí. Zapneme pekárnu na program „klasický chléb“ a už se jen těšíme na výborný chlebík. Pokud by těsto bylo moc hutné, přidáme trochu vlažné vody.

Autor: Šárka Hugáňová

