

DOMÁCÍ CHLEBA

Suroviny:

500g hladká mouka (hladká chlebová)
1 sušené droždí
2 lžičky soli
1 lžička kmínu
300ml teplá voda
2 lžičky octu

Postup:

Všechny sypké ingredience smícháme, přidáme vodu s octem, promícháme a necháme 30 minut kynout. Poté opět promícháme a vytvarujeme šišku, dáme na pečící papír a necháme kynout asi 1 hodinu pod utěrkou.

Dejte si předehřát troubu na 230 stupňů (klasický ohřev spodní a dolní bez horkovzduchu) a strčte do ní prázdnou nádobu, ve které budete chleba péct. Měla by být vhodná do trouby na tuto teplotu a s poklicí. Jakmile budete mít předehřáto, vyndejte nádobu a do nádoby dejte těsto, trochu ho ještě tvarově upravte do bochníku. Nádobu přikryjte a dejte péct do středu trouby na 230 stupňů na 30 minut. Poté sundejte víko a pečte otevřené ještě cca 13 – 15 minut, podle toho, jak vypečený chleba máte rádi.

Autor: Jiřina Stachowiczová

