

Chléb bramborový



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1 dní 1h 0min , Porce: 1

1791 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/chleb-bramborovy>

Příprava

Připravíme si kvásek z trochy vody a rozdrobeného droždí, přidáme trochu mouky a brambor a necháme do druhého dne stát. Ráno přidáme trochu vlažné vody, ostatní mouku s bramborami, sůl a kmín a vše řádně rukama hněteme tak dlouho, až se jich těsto nechytá. Středně tuhé těsto vložíme do pekáče, necháme chvíli kynout a pak pečeme ve vyhřáté troubě.

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 100 g vařených strouhaných brambor
- ✓ 10 g droždí (kvasnic)
- ✓ 10 g soli
- ✓ troška vody na zadělání kvásku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny