

Chléb z podmáslí



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

1503 kalorií , **11 g** cukrů , **8 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/chleb-z-podmasli>

Příprava

Mléko, cukr a droždí smícháme s 1 lžící žitné mouky. Necháme vzejít kvásek. Jakmile se zdvojnásobí, promícháme s ostatními ingrediencemi. Přičemž podmáslí za stálého míchání zlehka ohřát a poté postupně přilévat k těstu. Těsto musí být měkké a soudržné. Necháme na teplém místě kynout asi 1 hodinu. Poté vložíme na plech a vytvoříme zvlhčenýma rukama bochánek, který necháme ještě 30 minut na plechu kynout. Potřeme slanou vodou a nařízeme vrch chleba, aby nám z něj mohla unikat pára. Pečeme při 250°C asi 1 hodinu. Po chvíli vždy potřít slanou vodou. Pokud je na poklepání dutý, je chléb hotov. Necháme vychladnout a můžeme podávat s naší oblíbenou pomazánkou



Ingredience

- ✓ 100 ml vlažného mléka
- ✓ 1/2 kostky droždí
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 150 g žitné mouky
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 200-250 ml podmáslí

Kategorie

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