

Chlebová štola



Obtížnost: □□□□□

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

3456 kalorií , **10 g** cukrů , **156 g** tuků , **137 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/chlebova-stola>

Příprava

Z mouky, soli a kmínu vytvoříme směs, do níž vmícháme kvásek z droždí, cukru a trošky teplé vody. Vypracujeme těsto, dle potřeby přidáme vodu. Necháme je vykynout a pak z něj vyválíme placku. Na ni dáme nakrájenou slaninu a posypeme nastrohaným sýrem. Vše zabalíme, vložíme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme do zlatova při 140°C. Necháme vychladnout a můžeme podávat.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 1 lžíce soli
- 1 lžička kmínu
- 30 g droždí (kvasnice)
- 1 lžička cukru krupice
- 300 ml vody
- 250 g anglické slaniny
- 200 g Eidamu (Edam)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra