

Domácí pečený chléb s překvapením



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 2

2102 kalorií , **10 g** cukrů , **34 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-peceny-chleb-s-prekvapenim>

Příprava

Do plechové nádoby od domácí pekárny nalijeme 300 ml vody. Poté nasypeme 500 g hladké mouky. Doprostřed mouky uděláme důlek a vložíme do něj droždí (čerstvé, sušené). Do pravého kraje umístíme lžičku cukru, do levého lžičku soli. Do dalšího volného okraje dáme 3 lžíce sušeného česneku. Pekárnu nastavíme na kilogramový chléb se středně tmavou kůrkou. Zapneme. V průběhu míchání chlebové směsi si připravíme balíčky - do vysočiny zabalíme kostičku sýra. Jakmile je domácí pekárna ve fázi kynutí těsta, prošpikujeme kynoucí těsto těmito balíčky. Po upečení můžeme ihned podávat.



Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 300 ml vody
- ✓ 25 g droždí (kvasnice)
- ✓ 60 g Vysočiny
- ✓ 1 balení taveného sýra
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička cukru krystal
- ✓ 3 lžíce česneku - sušené kořenící směsi

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny