

Kmínový chléb z domácí pekárny



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 6

1947 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/kminovy-chleb-z-domaci-pekarny>

Příprava

Všechny ingredience dáme do pekárny v pořadí, jak jsou uvedeny v ingrediencích. Do mouky vlevo cukr, vpravo sůl. Doprostřed nasypeme droždí. Toto nesmí přijít do styku se solí. Zapneme pekárnu na program KLASIK, velikost 1 kg, barva středně tmavý. Po zaznění signálu nasypeme do pekárny na chleba 1 polévkovou lžičku kmínu. Po upečení nádobu z pekárny vyndáme, nechám chvíli chladnout a pak chleba vyklopíme na mřížku.



Tip k receptu

Někdy odeberu z navážené pšeničné mouky 2 polévkové lžíce a nahradím je 2 lžícemi bramborového těsta v prášku.

Ingredience

- ✓ 350 ml vody
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ 1 lžíce oleje
- ✓ 150 g žitné chlebové mouky
- ✓ 375 g pšeničné chlebové mouky
- ✓ 1/2 kávové lžičky cukru krystal
- ✓ 1,5 kávové lžičky soli
- ✓ 1 kávová lžička sušeného droždí
- ✓ 1 lžíce kmínu na posypání (přidává se nakonec, ne do základu)

Kategorie

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

