

Špaldový chleba



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 12

2021 kalorií , 15 g cukrů , 28 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/spaldovy-chleba>

Příprava

Všechny ingredience smícháme do hustého těsta. Z těsta vytvoříme bochánek a dáme na olejem vymazaný plech. Pečeme asi 50 minut.



Tip k receptu

Těsto můžeme vložit i do dortové formy.

Ingredience

- ✓ 300 ml podmáslí
- ✓ 200 g špaldové mouky
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 lžíci jablečného octa
- ✓ 1 lžičku cukru krupice
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ 1 lžíci rostlinného oleje

Kategorie

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

