

Voňavý vločkový chleba



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

1924 kalorií , **107 g** cukrů , **19 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/vonavy-vlockovy-chleba>

Příprava

Suroviny v uvedeném pořadí vložíme do pekárny, nastavíme program těsto a necháme ho vykynout. Z vykynutého těsta zformujeme podlouhlou šišku, položíme na plech a necháme ještě asi 30 minut kynout.

Použijeme-li chlebovou ošatku, zformujeme bochánek, dáme ho dokynout do ošatky a před vložením do trouby chleba opatrně překlopíme na plech. Vykynutý chléb vložíme do trouby, kterou jsme předem vyhřáli na 230°C. Po 10 minutách pečení teplotu v troubě snížíme na 180°C a pečeme ještě asi 40 - 45 minut.

Ingredience

- ✓ 300 ml vody
- ✓ 2 lžíce tmavého octa balsamico
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 2 lžičky cukru krupice
- ✓ 2 lžičky drceného kmínu
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 110 g žitné mouky
- ✓ 100 g ovesných vloček
- ✓ 1 sáček instantního droždí



Tip k receptu

Chléb můžeme nechat rovnou upéct v pekárně. V tom případě nastavíme na začátku celého procesu program Celozrnný. Nebojte se tmavého balsamica v těstě, v hotovém chlebíku není vůbec cítit, jen krásně zvýrazní chlebovou chuť :o).

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Klasika, Pečivo a produkty domácí pekárny

