1021.křupavý chleba od hana**

Kategorie: Chléb

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 ml piva
100 ml cca vody
2 rovné lžičky soli
kmín
1 lžíce oleje
1 lžíce jablečného octa
1 lžíce sušené bramborové kaše v prášku
100 g směsi na selský chléb
150 g pšeničné hladké mouky
250 g mouky na domácí chléb
150 g kvasu (recept č,98 nebo č,627)
15 g čerstvého nebo 1,5 lžičky sušeného droždí

Postup

Lze péct v pekárně na Program Základní / stupeň propečení kůrky Střední / velikost Střední