0111.celozrnný kváskový s pšeničnou polosvětlou moukou od Mum

Kategorie: Chléb

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Každý máme kvásek jiný a proto si musíme hustotu těsta sami během hnětení ohlídat!
U kváskových chlebů je někdy nutné po skončení kynutí těsto nechat dále kynout. Proto pokud není dostatečně nakynutý, před fází pečení pekárnu vypneme, zapneme na 1 minutu program Pečení a vypneme. Necháme dostatečně dlouho kynout v zavřené pekárně, pro upečení zvolíme program Pečení.

Poznámka

Nastavení pekárny: Program Celozrnný / stupeň propečení kůrky Střední / velikost Střední