Bylinkový chléb

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hladké žitné mouky
300 g celozrnné pšeničné mouky
40 g droždí
0,25 l vlažné vody
1 lžíce soli
1 špetka cukru
80 g rostlinného oleje
4 lžíce čerstvě sekaných bylinek (cibulová nať, kopr, bazalka, pažitka, patrželka, estragon)

Postup

Ve vodě rozehřejeme tuk a smícháme s cukrem a droždím, přidáme 0,7 mouky a vypracujeme těsto. Přikryté necháme kynout asi 30 minut. Pak přidáme zbylou mouku, sůl a bylinky. Nakonec těsto prohněteme. Pro usnadnění pečeme v dortové formě nebo srnčím hřbetu 30 minut (elektrický sporák 225 °C/plyn stupeň 4).