

# Kimichlebík

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: \*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Kimina

## Suroviny

100 g špaldové

100 g žitné

1 plnou lžící oves.vloček

1 plnou lžící žitných kliček

1 plnou lžící otrub

vše jsem dosypala hladkou moukou do 500g

360 ml vody

2 lžičky soli

1 lžící drc.kmínu

1 lžící oliv.oleje

1 lžící octa

1 lžičku cukru

0,33 droždí z kostky

Popis přípravy:

Pekla jsem na SPRINT a kůrka střední.Před 3 kynutím jsem vyndala metly a vrch potřela žloutkem.

Doba přípravy:

## Postup

Popis přípravy: Pekla jsem na SPRINT a kůrka střední.Před 3 kynutím jsem vyndala metly a vrch potřela žloutkem.