

334.chléb trojlístek s kváskem od Zorka

Kategorie: Chléb

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

300 ml vody

20 ml mléka na kvásek

0,75 kostky droždí (samozřejmě do pekárny míň droždí a bez mléka)

2 lžičky cukru

2 lžíce oleje

1 lžíce octa

2 lžičky kmínu

2 lžičky soli

4 lžíce žitného kvásku

200 g žitné chlebové mouky

100 g pšeničné chlebové mouky

100 g hladké mouky

100 g špaldové mouky

3 lžíce čerstvé bramborové kaše

spousta semínek

Postup

Pekla jsem v normální elektrické troubě. Prvních 15min./220°C, pak asi 20min./200°C (ke konci přikrytý alobalem)