

Recept na domácí chléb

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hladké mouky

5 dkg droždí

1 kávová lžička cukru

sůl

kmín

(možné přidat vločky nebo nějaká semínka

Pokud koupíš chlebové koření, tak ho tam DEJ!!!

Postup

Připravíme si pět lžic vlažné vody, droždí a cukr. Uděláme kvásek, který necháme vzejít. Poté zaděláme tužší těsto, dobře propracujeme a necháme vykynout. Dále pečeme na plechu vysypaném moukou. Při pečení potíráme chléb slanou vodou, pečeme do zlatova cca 50 minut.