

## 135.česnekový chléb od mapar-peče v troubě

Kategorie: Chléb

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

### Suroviny

250 g polohrubé mouky

droždí

0,125l mléka

1 lžička soli

10 asi tak

olej



### Postup

Těsto necháme 0,5 h kynout mezitím nasekáme a osmažíme česnek v horkém oleji, na savém papíře necháme okapat a potom zapracujeme do těsta.

Vytvarujeme kulatý bochník dáme na vymaštěný plech necháme chvilku kynout pak potřeme vodou a dáme péct.

Pečeme na prostředním roštu, před dopečením potřeme znovu vodou.