Domácí kváskový chleba

Recepty

Přílohy

Dětská párty

360 min

8



1.7

45

Budete potřebovat

žitný kvas	350 g
pšeničná chlebová mouka	350 g
vlažná voda	190 ml
chlebové koření	2 lžičky
sůl	2 lžičky

Příprava receptu

V míse smíchejte kvásek, prosátou mouku, vodu, koření a sůl. Těsto hnětejte v robotu 10-15 minut hákem nebo ručně pomocí vařečky. Poté těsto vyklopte na pomoučený vál a zapracujte další mouku, dokud těsto nepřestane lepit a nebude mít sametový povrch. Vytvarovaný bochník přesuňte hladší stranou dolů do moukou vysypané ošatky a nechte kynout přibližně 5 hodin. Správně vykynutý chléb bude mít dvojnásobný objem. Troubu předehřejte na 250 °C, chléb z ošatky opatrně vyklopte na plech, uprostřed ho nařízněte ostrým nožem a vložte do trouby na 30 minut, do které zároveň vstříkněte trochu vody, aby se vytvořila pára. Po vyndání chléb přesuňte na mřížku a nechte vychladnout.



Chlebové koření