Jogurtový chléb s pomazánkami

Recepty

Chuťovky

Dětská párty

150 min

6

2.6

45

Budete potřebovat

pšeničná hladká mouka	250 g
celozrnná mouka	100 g
mléko	70 ml
kvasnice	10 g
bílý jogurt	150 g
sůl	10 g
Vitana chlebové koření	1 lžíce

Příprava receptu

Kvasnice promíchejte s vlažnou vodou. Do mísy prosejte obě mouky, přidejte kvasnice, mléko a kelímek jogurtu, vše dobře promíchejte. Rozpusťte si máslo a společně se solí a chlebovým kořením jej přilijte do mísy. Promíchejte, přikryjte utěrkou a nechte při pokojové teplotě hodinu uležet. Z těsta vytvarujte bochník, plech vyložte pečicím papírem a bochník na něm nechte odpočívat, než se rozehřeje trouba. Bochník slabě nařízněte na (budoucí) kůrce a pečte 10 minut na 200 °C. Pak teplotu snižte na 170 °C a dopékejte asi 50 minut. Vláčný jogurtový chléb podávejte s pomazánkami dle chuti.

Chlebové koření