

Domácí chleba

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

300 g	polohrubá pšeničná mouka
300 g	žitná chlebová mouka
20 g	kvasnice
500 ml	voda
2 lžičky	sůl
2 lžičky	drcený kmín
2 lžičky	ocet
	olej a polohrubá mouka na vymazání a vysypání



Postup přípravy

Ve vlažné vodě rozmícháme kvasnice. Do větší mísy prosejeme mouku, přidáme sůl, kmín a ocet a dobře promícháme. Vlijeme vodu s kvasnicemi a vypracujeme kompaktní lepivé těsto. Necháme minimálně 2 hodiny kynout na teplém místě. Mezi tím si připravíme hrnec nebo kulatou zapékací mísu, vymažeme ji olejem a vysypeme moukou. Vykynuté těsto přesuneme do vysypaného hrnce (mokřýma rukama se nám bude s těstem pracovat lépe) a rovnoměrně rozprostřeme. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C asi 45 minut, dokud není chleba krásně zlatavý. Při pečení ho můžeme potírat vodou se špetkou soli. Po upečení necháme před krájením chleba vystydnout, aby se nám nesrazil.

Náš tip: Do těsta můžeme přidat oblíbená semínka (dýňová, sezamová...), vločky nebo ořechy.