

Chléb pečený doma snadno a chutně

Tento recept na přípravu chleba jsem našel někde na internetu. Lehce jsem si ho přizpůsobil podle mých možností a potřeb.

Hladká mouka	500 g
Sůl	1,5 čajové lžičky
Kmín drcený	2 čajové lžičky
Droždí	21 g (to je půl kostky, např. Noli)
Syrovátka	400 ml

Uvedené suroviny smíchám v míse. Syrovátku přidávám postupně, aby těsto nebylo moc řídké. Jen lehce prohnětu. Nemusí se vypracovávat jako kynuté těsto. Přikryji utěrkou a nechám cca 12 hodin kynout.

Těsto vyklopím na pomoučený vál a vytvořím placku silnou cca 2 cm. Nechám pod utěrkou 15 minut odpočinout.

Poté placku přeložím na třetiny zleva a zprava i na třetiny shora a zdola. Vzniklý bochánek přikryji utěrkou a nechám odpočívat 60 minut.

30 minut před vypršením času zapnu horkovzdušnou troubu na 230°C a nechám v ní nahřát nádobu s pokličkou. Používám kameninovou mísu o průměru 24 cm.

Bochánek přendám do rozpálené mísy, přikryji pokličkou. Peču v horkovzdušné troubě 40 minut. Upečený chléb přeložím na dřevěné prkénko a potřu zlehka studenou vodou. Nechávám vychladnout pod utěrkou. Po upečení zní chléb při poklepu dutě, později kůrka zvláční.

Poznámka :

Místo syrovátky lze použít vodu. Chléb však dříve zestárne.