

# Kmínový chléb z domácí pekárny



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3h 0min  
Celkový čas: 3h 20min , Porce: 6

**1947** kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** labe

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kminovy-chleb-z-domaci-pekarny>

## Příprava

Všechny ingredience dáme do pekárny v pořadí, jak jsou uvedeny v ingrediencích. Do mouky vlevo cukr, vpravo sůl. Doprostřed nasypeme droždí. Toto nesmí přijít do styku se solí. Zapneme pekárnu na program KLASIK, velikost 1 kg, barva středně tmavý. Po zaznění signálu nasypeme do pekárny na chleba 1 polévkovou lžící kmínu. Po upečení nádobu z pekárny vyndáme, nechám chvíli chladnout a pak chleba vyklopíme na mřížku.

### Tip k receptu

Někdy odeberu z navážené pšeničné mouky 2 polévkové lžíce a nahradím je 2 lžícemi bramborového těsta v prášku.

## Ingredience

- 350 ml vody
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce oleje
- 150 g žitné chlebové mouky
- 375 g pšeničné chlebové mouky
- 1/2 kávové lžičky cukru krystal
- 1,5 kávové lžičky soli
- 1 kávová lžička sušeného droždí
- 1 lžíce kmínu na posypání (přidává se nakonec, ne do základu)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

