

# Bramborovo - pивní chléb



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 8

**1943** kalorií , **6 g** cukrů , **12 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborovo-pivni-chleb>

## Příprava

Najprv si pripravíme kvások z droždia, vlažnej vody a trocha múky, potom ho vlejeme do múky, pridáme postrúhané uvarené zemiaky, vlažne pivo, vodu, soľ, rascu a vymiesime kypré hladké cesto. Nakoniec doň zapracujeme rôzne semiačka (ľanové, sezamové, tekvicové, slnečnicové) a necháme vykysnúť. Chlieb môžeme upiecť v domácej pekárni na zakl. prográme alebo v rúre.

### ▣ Tip k receptu

Môžeme dať viacej varených zemiakov, chlieb potom vydrží dlhšie čerstvy.

## Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 200 g celozrné mouky
- 250 ml černého piva
- cca 100 ml vody
- 20 g droždí
- 150 g uvařených nastrouhaných brambor
- 2 lžičky soli
- 1 lžička kmínu
- troška slunečnicových, sezamových, lžných a dýňových semínek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha

