

Chléb Bertík



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 4h 0min , Porce: 1

3630 kalorií , **20 g** cukrů , **20 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/chleb-bertik>

Příprava

Z droždí, vody a cukru necháme vzejít kvásek. Do prosáté mouky dáme sůl, kmín, vzešlý kvásek a pivem zaděláme těsto, které necháme hodinu na teplém místě kynout. Po hodině je promícháme a opět v míse necháme 20 minut kynout. Pak těsto přendáme na pomoučený vál, uděláme z něho podlouhlou šišku, přendáme ji na pomoučený plech a necháme ještě chvílku kynout. Dáme péci do dobře vyhřáté trouby. Pečeme asi hodinu na 3/4 teploty. Během pečení potíráme asi 3x po 20 minutách slanou vodou.

Ingredience

- 1 kg hladké mouky
- 70 g droždí (kvasnic)
- 1 kostka cukru
- 2 lžíce vody
- 2 lžičky soli
- 2 lžičky kmínu
- 1/2 l 10% piva

Kategorie

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