Chléb z podmáslí

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **6**

1503 kalorií , **11 g** cukrů , **8 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/chleb-z-podmasli

Příprava

Mléko, cukr a droždí smícháme s 1 lžící žitné mouky. Necháme vzejít kvásek. Jakmile se zdvojnásobí, promícháme s ostatními ingrediencemi. Přičemž podmáslí za stálého mícháni zlehka ohřát a poté postupně přilévat k těstu. Těsto musí být měkké a soudržné. Necháme na teplém místě kynout asi 1 hodinu. Poté vložíme na plech a vytvoříme zvlhčenýma rukama bochánek, který necháme ještě 30 minut na plechu kynout. Potřeme slanou vodou a nařízneme vrch chleba, aby nám z něj mohla unikat pára. Pečeme při 250°C asi 1 hodinu. Po chvilce vždy potíírat slanou vodou. Pokud je na poklepání dutý, je chléb hotov. Necháme vychladnout a můžeme podávat s naší oblíbenou pomazánkou

Ingredience

- 100 ml vlažného mléka
- 1/2 kostky droždí
- 1 lžička cukru
- 250 g hladké mouky
- 150 g žitné mouky
- 2 lžičky soli
- 200-250 ml podmáslí

Kategorie

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