Domácí chléb kmínový

Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: **12**

1821 kalorií , **10 g** cukrů , **10 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/domaci-chleb-kminovy

Příprava

Připravíme si kvásek – do vlažného mléka rozdrobíme kvasnice, zasypeme je lžičkou cukru a necháme v teple vzejít. Mouku smícháme se solí a tymiánem. Do moučné směsi vlijeme kvásek, přidáme vlažnou až teplou vodu a vypracujeme hladké těsto. To přikryjeme a dáme do tepla kynout. Z vykynutého těsta vytvoříme mokrýma rukama bochánek, jeden větší či dva menší. Před pečením chleba potřeme octovou vodou. Pečeme prvních 5 minut zprudka, pak snížíme teplotu a dopékáme cca 40 minut. Během pečení nadále potíráme octovou vodou.

Ingredience

- 1/2 kg hladké mouky
- 3 lžíce mléka
- 1 balení droždí (kvasnic)
- lžička cukru krystal
- 2 lžičky soli
- 400 ml vody
- 1 lžička tymiánu
- lžíce octu
- 2 lžičky římského kmínu

Kategorie

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