Domácí kmínový chléb do pekárny

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: **1**

2060 kalorií , **10 g** cukrů , **40 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Do pekárny vlijeme podmáslí, přidáme postupně všechny ostatní přísady. Je dobré, pokud dáváme čerstvé droždí, přidat trochu cukru, pokud dáváme sušené droždí, dáme jeden sáček a cukr není potřeba přidávat. Zapneme na program dle typu pekárny, jak jsme zvyklé.

Tip k receptu

Já mám pekárnu Vegu - dávám 11, ale ještě pak chvíli dopékám na 12. Ještě jsem chtěla dodat, že jsem uvedla pouze množství mouky, ale lze kombinovat, že dáme část chlebové žitné, část pšeničné, či grahamové. Možné je i přidání semínek slunečnice, tykve či sezam. Zpravidla, pokud to stihnu, když se těsto vymíchá a vykyne a začíná péci, potřu ho studenou vodou, posolím a pokmínuju povrchu. Ještě bych podotkla, že je ideální pokud jsou všechny suroviny v jedné místnosti aspoň hodinu před pečením a jejich teplota je přiměřeně stejná.

Ingredience

- 350 ml podmáslí
- 1 lžička kmínu
- 2 lžičky soli
- 1 lžíce octa
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1/2 kg hladké mouky
- 1/2 balení droždí (kvasnice)
- 1/4 lžičky cukru krupice

Kategorie

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