

# Sýrový chléb



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 2

**3053** kalorií , **10 g** cukrů , **44 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrov-y-chleb>

## Příprava

Z mouky, droždí, cukru, vody, soli, pepře a olivového oleje vytvoříme vláčné těsto, které alespoň 5 minut důkladně prohněteme. Z těsta vytvoříme bochánek, který necháme na teplém místě kynout, dokud těsto nezdvoujnásobí svůj objem. Trvá to asi hodinu, ale raději těsto hlídáme. Ementál nakrájíme na malé kostičky, přidáme do těsta a dobře propracujeme. Těsto vložíme do vymazané kulaté formy (24 cm) a necháme ještě 20 minut kynout. Troubu předehřejeme na 170–200 °C. Žloutek se lžící vody prošleháme a potřeme jím těsto. Pečeme 45–50 minut.

## Ingredience

- 500 g hladké pšeničné mouky
- 7 g sušeného droždí
- 250 ml vlažné vody
- 5 lžic olivového oleje
- 2 lžičky soli
- špetka pepře
- 330 g ementálu
- 1 žloutek a 1 lžice vody na potřetí těsta
- 0,5 lžičky cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Labužník, Pečivo a produkty domácí pekárny

