

Tymiánový chléb



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 50min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: **10**

3636 kalorií , **20 g** cukrů , **20 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

Promíchejte cukr, vlažné mléko a rozdrobené droždí na hladkou kašičku a nechejte vzejít kvásek. Do mísy dejte mouku smíchanou s tymiánem, solí a kmínem, přidejte vzešlý kvásek a postupně přilévejte vlažnou vodu s octem. Vypracujte hladké těsto, které nechejte hodinu kynout. Po vykynutí z těsta vytvarujte dva stejné bochníky a přeneste je na plech, vysypaný hladkou moukou. Na povrchu bochníku udělejte nožem řez, do kterého vložte snítku tymiánu a nechejte přikryté ještě půl hodiny kynout. Troubu předehřejte na 230 °C. Těsně před vložením do rozpálené trouby chleby potřete vodou a octem a prudce 5 minut zapečte. Pak teplotu trouby snižte na 170 °C a chléb volně dopékejte asi 50 minut. Během pečení potřete bochníky vodou a octem.

Tip k receptu

Díky použitým bylinkám tento chléb krásně voní. Pokud budete mít chuť na obměnu, můžete místo tymiánu použít snítku své oblíbené bylinky.



Ingredience

- 60 g droždí
- 1 kostka cukru
- 3 lžíce mléka na kvásek
- 1 kg hladké mouky
- 3 lžičky soli
- 2 lžíce tymiánu
- 2 lžičky kmínu
- 500 ml vody
- 1 lžíce octa
- 2 snítky tymiánu na ozdobu
- voda a lžíce octa na potřetí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Snídaně, Svačinka