Voňavý vločkový chleba

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **1**

1924 kalorií , **107 g** cukrů , **19 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/vonavy-vlockovy-chleba

Příprava

Suroviny v uvedeném pořadí vložíme do pekárny, nastavíme program těsto a necháme ho vykynout. Z vykynutého těsta zformujeme podlouhlou šišku, položíme na plech a necháme ještě asi 30 minut kynout. Použijeme-li chlebovou ošatku, zformujeme bochánek, dáme ho dokynout do ošatky a před vložením do trouby chleba opatrně překlopíme na plech. Vykynutý chléb vložíme do trouby, kterou jsme předem vyhřáli na 230°C. Po 10 minutách pečení teplotu v troubě snížíme na 180°C a pečeme ještě asi 40 - 45 minut.

Tip k receptu

Chléb můžeme nechat rovnou upéct v pekárně. V tom případě nastavíme na začátku celého procesu program Celozrnný. Nebojte se tmavého balsamica v těstě, v hotovém chlebíku není vůbec cítit, jen krásně zvýrazní chlebovou chuť :o).

Ingredience

- 300 ml vody
- 2 lžíce tmavého octa balsamico
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky soli
- 2 lžičky cukru krupice
- 2 lžičky drceného kmínu
- 300 g hladké mouky
- 110 g žitné mouky
- 100 g ovesných vloček
- 1 sáček instantního droždí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Klasika, Pečivo a produkty domácí pekárny