

Recept na domácí chléb

Veronika Mutlová 5.tř

Budeme potřebovat:

- ❑ 300ml mléka
- ❑ 1 kostka droždí
- ❑ 1 lžička cukru
- ❑ 500g hladké mouky
- ❑ 1 lžička soli
- ❑ 1 lžička kmínu



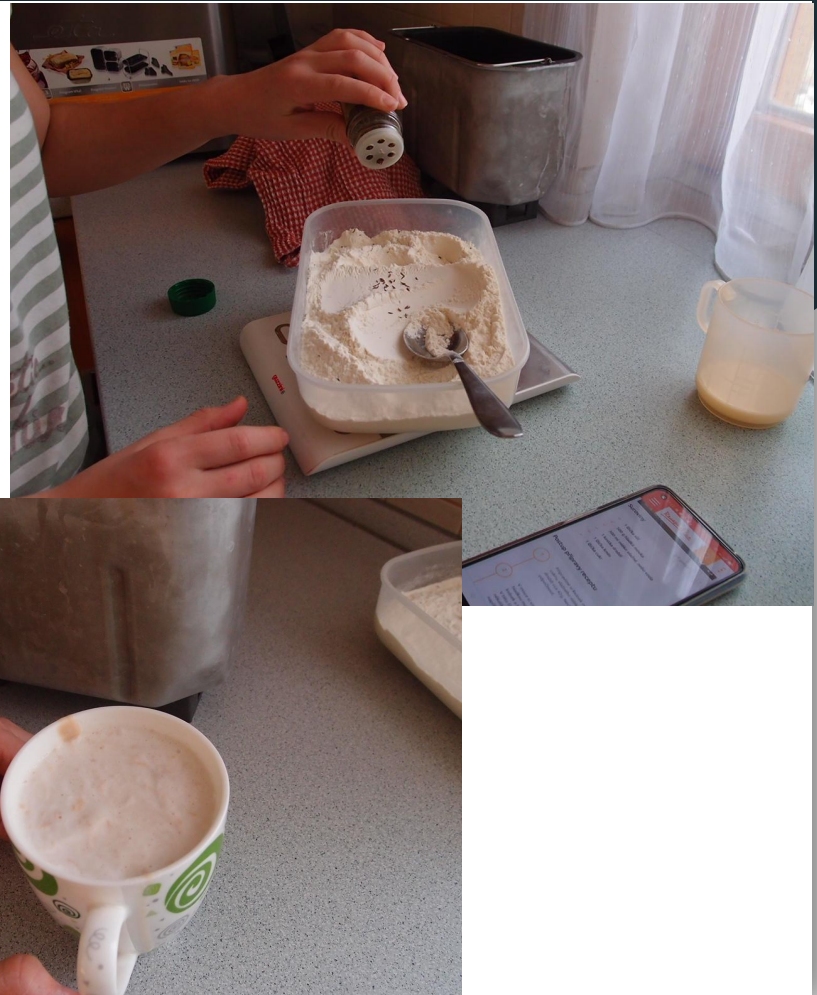
Krok č.1

Nejprve si nachystáme kvásek z mléka, lžičky cukru a jednoho droždí.



Krok č.2

V misce si smícháme hladkou mouku, sůl a kmín. Potom přidáme kvásek a těsto dobře zpracujeme.



Krok č.3

Smíchané a dobře propracované těsto necháme hodinu odpočinout. Po hodině těsto ještě jednou řádně uhněteme a vložíme ho buď do hrnce nebo uvalíme bochánek a dáme ho na plech.



Krok č.4

Chleba pečeme v troubě 1
hodinu při teplotě 180-200°C.



Tak a chleba máme upečený

