

Chléb

Suroviny:

- 3 hrnečky mouky (lze různě kombinovat poměry a druhy mouky - chlebová, pšeničná, žitná apod. – lze použít i obyčejnou hladkou)
- 2 lžičky sušeného droždí (dávám celý sáček)
- 2 lžičky soli (dávám méně cca 1 a půl)
- 2 lžičky kmínu (dávám méně cca 1 a půl) místo kmínu lze použít např. ořechy, sezam, slunečnici nebo škvarky
- 2 hrnečky vlažné vody

Postup:

Směs se zamíchá na sucho a přidají se dva hrnečky vody, těsto musí být hustější konzistence. Propracuje se a nechá se 12 hodin kynout (stačí i 2-6 hodin). Troubu pustíme na 230°C a do ní dáme hrnec – max. 2 litry (nebo mísu z varného skla i s poklicí) a necháme, dokud se trouba nenahřeje. Mezi tím vyndáme těsto na vál a trochu propracujeme popř. přidáme trochu mouky. Poté dáme do zahřátého hrnce, přiklopíme a pečeme půl hodiny s poklicí a poté 15 minut bez poklice. A je hotovo!

Tip (2024):

Po letech jsem došel k ideálnímu poměru z jednotlivých druhů mouk:

- 0,5 hrnečku hladké mouky
- 1 hrneček mouky polohrubé
- 1,5 hrnečku mouky chlebové žitné