



Kmínový chléb z domácí pekárny

Ingredience

pšeničná chlebová mouka: 250 g
žitná chlebová mouka: 250 g
voda: 320 ml
jablečný ocet: 1 PL
olivový olej: 2 PL
drcený kmín: 1 KL
celý kmín: 1 KL
sůl: 2 KL
cukr krupice: 1 KL
sušené droždí: 1 KL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Do domácí pekárny nalijeme vodu, jablečný ocet a olivový olej. Přisypeme obě mouky, kmín, do jednoho rohu sůl, druhého droždí a třetího cukr. Tyto tři ingredience v rozích zahrneme moukou. Zvolíme základní program Basic (nebo Klasik) s tmavou kůrkou. Hotový kmínový chléb vyjmeme z nádoby a necháme...

Kmínový chléb z domácí pekárny - recept

Do domácí pekárny nalijeme vodu, jablečný ocet a olivový olej. Přisypeme obě mouky, kmín, do jednoho rohu sůl, druhého droždí a třetího cukr. Tyto tři ingredience v rozích zahrneme moukou. Zvolíme základní program Basic (nebo Klasik) s tmavou kůrkou. Hotový **kmínový chléb** vyjmeme z nádoby a necháme vychladnout na mřížce.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí