



Žitný chléb z domácí pekárny

Ingredience

žitná chlebová mouka: 600 g

voda: 350 ml

slunečnicový olej: 3 PL

ocet: 1 PL

sušené droždí: 2 KL

drcený kmín: 2 KL

sůl: 2.5 KL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Do pekárny nalijeme vodu, olej a ocet. Přidáme žitnou mouku a do třech rohů nasypeme sůl, kmín a droždí. Ingredience v rozích zahrneme moukou (aby se sůl nesmíchala ihned s droždím). Pokud chceme pouze těsto na žitný chléb, který budeme péct v troubě, zapneme program "Těsto". Chceme-li žitný...

Žitný chléb z domácí pekárny - recept

Do pekárny nalijeme vodu, olej a ocet. Přidáme žitnou mouku a do třech rohů nasypeme sůl, kmín a droždí. Ingredience v rozích zahrneme moukou (aby se sůl nesmíchala ihned s droždím).

Pokud chceme pouze **těsto na žitný chléb**, který budeme péct v troubě, zapneme program "Těsto".

Chceme-li žitný chléb připravovat v pekárně, zapneme program "**Základní**" nebo "Basic". Po vykynutí můžeme do těsta přidat další ingredience (semínka, koření, bylinky atd.).

Pečení v troubě: Po vykynutí vyklopíme těsto na pomoučený vál, několikrát přehneme těsto jako obálku a necháme ještě **30 minut kynout** na teplém místě. Troubu i s pekáčem **rozehřejeme na 200 °C**, na dno trouby dáme kastrolek s vodou. Žitný chléb potřeme vodou a pečeme **asi 45 minut** dozlatova. Necháme vychladnout na mřížce.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí