Domácí chléb

Časová náročnost: 150 minut

Seznam přísad

60 g	droždí
1/2 l	voda
1 a 1/2 kg	hladká mouka
3 lžíce	sůl
3 lžíce	kmín

Postup přípravy

V trošce vlažné vody si necháme vzejít kvásek. Mezitím si do mísy prosijeme hladkou mouku, přidáme sůl, kmín a vše důkladně promícháme. Poté vmícháme vzešlý kvásek a zpracujeme důkladně ručně těsto, které zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 30 až 40 minut. Z vykynutého těsta poté utvoříme bochník, který nožem párkrát lehce na povrchu nařízneme, posypeme moukou a dáme na plech vyložený pečicím papírem. Tam necháme ještě chvilku dovykynout. Po vykynutí pečeme nejprve v předehřáté troubě na 230 °C zhruba 15 minut. Po této době snížíme teplotu na 160 °C a pečeme dalších přibližně 45 minut (dokud nebude mít chléb opečenou kůrku). Čerstvý chléb podáváme například ke škvarkům nebo domácí paštice.

Poznámka: *Náš recept na* ***vepřové škvarky*** *naleznete ZDE a recept na* ***domácí paštiku*** *máme ZDE*