





Domácí kváskový chléb

1 ks  střední obtížnost  do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

150 g žitná mouka
350 g hladká mouka pšeničná
1,5 KL sůl
1 zarovnaná KL cukr
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 balíček Žitný kvásek Dr. Oetker
400 ml voda vlažná

Na potřetí a posypání:

voda
kmín nebo různá semínka

Ještě potřebujeme:

forma chlebová (30 x 11 cm)

- 1 Na přípravu těsta ve větší míse smícháme obě mouky se solí, cukrem, droždím a kváskem. Postupně přidáváme vodu a ručně vypracujeme na hladké těsto a důkladně prohněteme. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu na teplém místě vykynout. Po vykynutí ještě jednou propracujeme a přeneseme do formy vyložené papírem na pečení.
- 2 Povrch potřeme vodou, posypeme semínky nebo kmínem a podélně nařízneme ostrým nožem. Chléb necháme ještě hodinu ve formě kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 220 °C
Horkovzdušná trouba: 200 °C
Doba pečení: asi 15 minut

- 3 Poté snížíme teplotu a pečeme dalších 30 minut.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 4 Chléb vyjmeme z trouby a necháme vychladnout.

