







Žitný kváskový chléb

1 ks    střední obtížnost  do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

200 g hladká mouka pšeničná chlebová
250 g žitná mouka
10 g sůl
1 zarovnaná KL cukr
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 balíček Žitný kvásek Dr. Oetker
450 ml voda vlažná
25 g máslo rozpuštěné

Na potřetí a posypání:

voda
30 g sezamová semínka bílá

Ještě potřebujeme:

forma chlebová (30 x 11cm)

- 1 Na přípravu těsta ve větší míse smícháme obě mouky se solí, cukrem, droždím a kváskem. Postupně přidáváme vodu, máslo 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 sezamovým semínkem 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 10 minut

Poté snížíme teplotu.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 35 minut

- 3 Chléb vyjmeme z trouby a necháme vychladnout.

