

Domáci chlieb

Takéto krásne fotky aj s receptom na domáci chlieb sme dostali od pani Valérie Polačkovej z Kamenice nad Cirochou. Spolu s manželom majú krásnu záľubu v pečení, čo ich priviedlo k nápadu postaviť si na záhrade pec aj s udiarničkou.

POTREBUJEME:

400 ml teplej vody;

400 g pšeničnej múky hladkej T 650;

150 g ražnej alebo grahamovej múky;

1 kocka droždia (do domácej pekárne 1 vrečko sušeného instantného droždia);

1 polievková lyžica oleja;

1 polievková lyžica bravčovej masti;

1 polievková lyžica octu;

1 a 1/2 zarovnanej čajovej lyžičky soli;

1 kávová lyžička celej rasce (môžete nahradiť praženými slnečnicovými či tekvicovými semienkami)

2 strúčiky pretlačeného cesnaku.

Na potretie pred pečením slaná voda a po dopečení, aby sa chlieb leskol, môžeme použiť mierne sladkú cukrovú vodu.

Postup na chlieb v elektrickej rúre:

V teplej vode rozpustíme droždie a vlejeme do múky. Pridáme všetky ostatné suroviny a elektrickým ručným mixérom vymiesime cesto, aby sa nám odlepovalo od steny nádoby. Posypeme hladkou múkou a necháme vykysnúť. Po vykysnutí cesto na doske spracujeme do bochníka a preložíme do košíka ešte na podkysnutie. Najlepšie do „ošatky“, ale keď ju nemáme, tak postačí aj košík, do ktorého sme vložili dobre pomúčenú utierku. Keď nám cesto riadne podrástlo, opatrne preložíme na vymastený plech a potrieme slanou vodou. Môžeme aj celý plech postriekať rozprašovačom na vodu.

Postup na chlieb v domácej pekárni:

Do pekárne vložíme všetky suroviny, droždie má byť ale sušené – instantné. A po dopečení vyberieme hotový voňavý chlebík.

Postup na chlieb do pece:

Taký istý ako v elektrickej rúre, akurát chlieb nedávame na vymastený plech, ale rovno do pece.

