

Recept na pečení chleba

- 1 kg hladké mouky
- 2 sodovkové sklenice vody
- 1 kvasnice + špetka cukru
- 3 lžičky soli
- 3 lžičky kmína
- 3 lžičky octa

- příprava:
Namočené kvasnice necháme nabobtnat (asi 10 minut). Těsto vypracujeme v míse. Po vykynutí (asi 1 hodina) zpracujeme (stačí přeložit) a teprve pak klademe na plech. Pod těsto je možné dát alobal, zkušenost však ukázala, že stejně dobře poslouží vysypaný plech. Dále propíchneme vařečkou, potřeme bílkem a dáme do horké trouby. 15 minut pečeme na silno (250 °C) zbylých 3/4 hodiny na úsporu (150 °C). Péci je možné i déle dle potřeby.

Dobrou chuť