

Pečeníčko č.11

Ahoj holky a Honzíku :-),

připravila jsem pro vás domácí Pečeníčko.

Pojďme si společně s rodiči či někým dospělým připravit domácí chléb :-).

V případě nejasností, mne neváhejte kontaktovat na tel.č. nebo mailu jitka.hor@seznam.cz.

Budu se těšit na vaše výrobky :-) a brzkou viděnou v kroužku.

S pozdravem

Jitka Syslová

Domácí chléb „čtverkový“

suroviny kvásek:

40g droždí, 4KL (kávová lžička) cukr krupice, 4PL (polévková lžice)vlažná voda

Těsto:

0,4 l vlažná voda, 4 krajíčky chleba, 4KL(rovná) sůl, 4KL kmín, 4KL ocet, 0,4 kg hladká pšeničná mouka, 0,4 kg žitná mouka chlebová (nebo celkem 0,8 kg hladká mouka), kvásek.

TP (technologický postup) viz foto:

1. Nejprve si připravíme všechny potřebné suroviny.
2. Nakrájíme „starší“ chléb na drobné kousky a namočíme v 0,4l vlažné vody.
3. Kvásek – droždí+cukr+4PL voda.
4. Všechny suroviny dáme do mísy a vypracujeme vláčné těsto. (V případě, že je těsto tužší, je možné postupně přilévat až cca 0,2l vody.)
5. Propracované těsto (40xprohnětené) necháme kynout (cca 40 min při pokojové teplotě) – přikryté utěrkou, aby těsto neosychalo.
6. Předehřejeme troubu na 150°C.
7. Chléb opatrně přendáme na pečicí papír. Nařízneme ve středu do kříže, aby nepopraskal, a potřeme vodou se solí.
Můžeme vyříznout i vzor – viz foto.
8. Do vyhřáté trouby (střed) vložíme chléb a plechový hrnek s vodou (spodní část). Pečeme cca 1,5 hod.
9. Ihned po vyndání z trouby potřeme ještě jednou vodou se solí (lehce) a necháme na mřížce alespoň 1 hod vychladnout (při pokojové teplotě).
10. Dobrou chuť :-)

Fotopostup str.2

