

Kmínový chléb

380 g žitného chlebového kvásku
250 g vlažné vody (můžeme část nahradit pivem)
2,5 lžičky soli
2 lžičky drceného kmínu
1 lžička celého kmínu
100 g chlebové pšeničné mouky
100 g celozrnné pšeničné mouky
200 g hladké(špaldové) mouky
1/3 kostky čerstvého droždí (asi 14 g)
1 lžička cukru nebo sladovitu

Vzešlý chlebový kvásek přendáme do pekárny, přidáme tekutiny a ostatní suroviny. Před pečením nakynuté těsto lehce prokrojíme žiletkou a posypeme celým kmínem. (Panasonic SD 2500 - program 2, kůrka tmavá, velikost XL - cca na 2 h z toho 40 min pečení.)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---