

Kváskový chlieb

1. Urobte si rozkvas

Ingrediencie:

- 150 g kvásku
- 150 ml vody
- 150 g múky

Postup:

- Najprv vymiešajte kvások s vodou, potom pridajte múku.
- Nechajte stáť v kuchyni, v prikrytej miske niekoľko hodín, kým rozkvas zdvojnásobí svoj objem.

2. Naplňte domácu pekárňu

Ingrediencie:

- 2 PL oleja
- 2 KL soli
- 1 KL cukru
- 320 ml vody
- 550 g múky
- 220 g rozkvasu
- rasca, bylinky, semienka...

Postup:

- Všetky ingrediencie dajte v danom poradí do pekárne.
- Zvoľte program, ktorý cesto vymiesi, ale nepečie (program "Cesto").

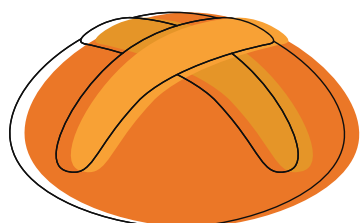
POZOR!

Kváskový chlieb potrebuje kysnúť niekoľko hodín.

- Po vymiesení cesta pekárňu vypnite.
- Cesto na chlieb nechajte kysnúť, kým nie je cca 1 cm pod okrajom formy.

3. Vykysnuté cesto dajte upiecť

- Na pekárni zvoľte program pečenie, ktorý už cesto nemiesi, IBA PEČIE.
- Po upečení chlieb z formy ihneď vyberte a nechajte aspoň 30 min. chladnúť.



Dobrá chuť :)

Babies Grow Fast
BabiesGrowFast.com