Jogurtový chléb



3 hodiny náročnost ●●●○

Chléb je dnes téměř nepostradatelnou položkou v košíku většiny návštěvníků supermarketů. Koupený ale nechutná nikdy tak dobře, jako když si ho člověk připraví sám a s láskou upeče.

Ingredience

- lžíce soli
- lžíce sušeného droždí
- lžíce octa
- lžička třtinového cukru
- cca 4 lžíce kmínu (podle chuti)
- hrubá sůl a kmín na posypání
- 500 g žitné chlebové mouky
- 500 g pšeničné chlebové mouky
- 380 g bílého jogurtu Nature
- 400 ml vlažné vody

Návod na přípravu:

Všechny ingredience smícháme v robotu do hladka, posypeme moukou a necháme vzejít na teplém místě pod utěrkou cca 1 hodinu. Z vykynutého těsta vytvoříme na válu dva bochánky (těsto bude lepit, takže se nebojte přidat mouku). Navlhčíme si ošatky, které pečlivě vysypeme dostatečným množstvím mouky, aby se nám bochníky nepřilepily, ty vkládáme hladkou stranou dovnitř a necháme opět cca 1 hodinu kynout. Otočíme na plech vyložený pečícím papírem, posypeme solí a kmínem. Do předehřáté trouby na 250 stupňů nastříkáme rozprašovačem trochu vody a dáme péct, po 5 minutách stáhneme troubu na 180 stupňů a pečeme cca hodinu, kontrolujeme podle barvy kůry.

TIP! Poctivý chléb skladujeme ve lněné utěrce, kde by měl vydržet vláčný několik dní.