

# Chléb konzumní

2 bochníky

## SUROVINY:

700 ml vlažné vody  
600 g pšeničné hladké mouky  
400 g žitné chlebové mouky  
25 ml octa  
25 g soli  
30 g čerstvého droždí  
5 g kmínu

## SUROVINY NA DOKONČENÍ:

žitná mouka na vysypání ošatek

Troubu zapáříte tak, že ji rozehrějete a na její stěny rozprašovačem (na květiny) stříkáte vodu, dokud se nevytvoří oblak páry. Pak do ní ihned vložíte plech s chlebem.

Místo pšeničné hladké mouky můžete použít pšeničnou hladkou mouku chlebovou.

## POSTUP:

Do mísy nalijeme vlažnou vodu o teplotě přibližně 30 °C a přidáme ostatní suroviny. Promícháme, přendáme do robotu a necháme 10 minut míchat. Dohladka vypracované těsto vyklopíme na slabě pomoučený vál, velmi lehce ho poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou nebo potravinářskou fólií, aby neoschlo, a necháme 30 minut zrát.

Troubu rozehrějeme na 250 °C. Plech lehce poprášíme moukou.

Po vyzrání těsto rozdělíme na 2 díly. Z obou dílů vypracujeme na pomoučeném vále bochánky. Tímto postupem vytlačíme z těsta přebytečný vzduch a střídka chleba tím bude rovnoměrně porézní. Bochánky přemístíme hladkou stranou dolů (spojem nahoru) do moukou lehce vysypaných ošatek a necháme je 50 minut kynout.

Vykynuté bochánky vyklopíme na plech a vložíme je do zapárené rozehráté trouby. Po 3 minutách troubu odvětráme, aby unikla přebytečná pára, stáhneme teplotu na 180 °C a pečeme 35–40 minut.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)