



Pšenično-ražný chlieb

Najlepší domáci chlieb aký si môžete upiecť.

Potrebuje:

300 g	múka pšenično-ražná
200 g	múka hladká
4 dl	voda
1/2 kocka	droždie
2 lyžička	soľ
1 lyžica	rasca celá
2 lyžička	cukor kryštálový
troška	muškátový oriešok
1 lyžica	sézamové semená

Postup:

Z uvedených surovín zamiesime chlebič a na teplom mieste necháme vykysnúť. Po vykysnutí na pomúčenej doske vyváľame.

Rúru si nahrejeme na 200 °C, necháme cesto podkysnúť. Keď sa rúra nahreje, tak cesto dáme na plech, potrieme vodou a dáme piecť. Dodré je dať počas pečenia do rúry nádobku z vodou.

Pri tejto teplote pečieme asi 25 min. a potom teplotu stiahneme na 120 °C, pečieme ešte asi 25 min.

Po upečení chlebič potrieme zľahka studenou vodou a necháme na mriežke vychladnúť.

Z cesta môžeme upiecť aj sendvič. Doba pečenia sa skráti.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
