

NajPečenie



Zemiakový chlieb

Domáci chlebiček na každý deň.

Potrebuje:

750 g	múka hladká T-650
4 dl	voda
1 dl	mlieko
1 lyžica	ocot
2 lyžička	rasca celá
2 lyžička	soľ
1 ks	zemiak varený (stredný)
1/2 kocka	droždie

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

Postup:

Z uvedených surovín vypracujeme hladké cesto. Hnetieme aspoň 15-20 min. Na teplom mieste necháme vykysnúť.

Vykysnuté cesto vyvál'ame a sformujeme bochník. Bochník necháme podkysnúť. Rúru zapneme na 200 °C a vyhrejeme. Do vyhriatej rúry, dáme bochník na plech alebo do nejakej vhodnej nádoby, potrieme studenou vodou a dáme piecť. Zároveň dáme do rúry aj misičku z vodou. Ja používam na pečenie hlinené misky.

Pri tejto teplote pečieme 20-25 min, podľa typu rúry. Potom teplotu stiahneme na 120 °C a pečieme ešte aspoň 20 min, aby chlebiček vyzrel.

Po upečení chlieb z ľahka potrieme vodou a necháme vychladnúť na mriežke. Dobrú chuť!