

Recept na domáci chlieb od Terezy

1 polievková lyžica kvásku
120 g ražnej múky
120 g vody
zmiešame a necháme 9 - 12 hod. v prikrytej miske
kysnúť - štartér

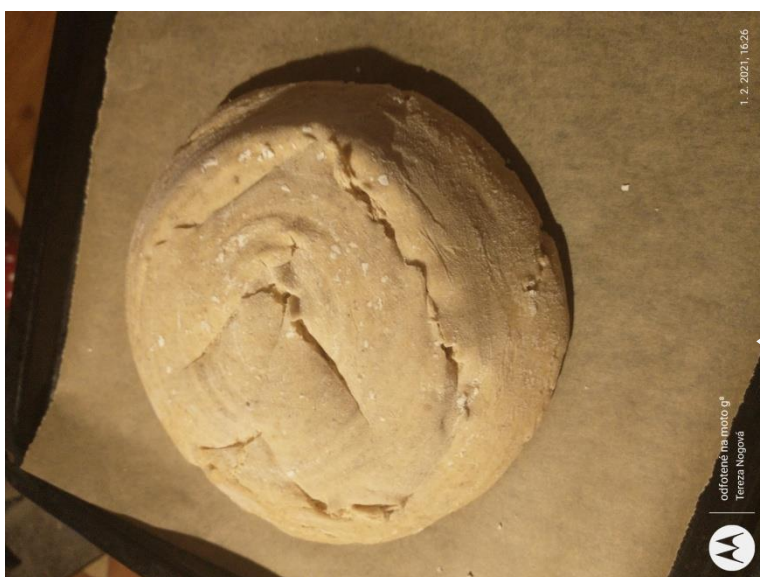
Potom do štartéra po 9 - 12 hod. primiešame 400 g
pšeničnej múky a 230 g vody, 2 čajové lyžičky soli, štipku
mletej rasce a premiešame. Dáme na ďalších 6 hod.
kysnúť a každé 2 hod. cesto hnetieme.

Po uplynutí 6 hod. dáme cesto na hodinu do ošatky kysnúť.

Vyhrejeme rúru na 250° C.

Dáme na plech papier na pečenie a cesto
z ošatky.

Do rúry dáme na 10 min. piecť a pod plech s
chlebom dáme plech s 1 decilitrom vody. Po
uplynutí 10 min. vyberieme plech s vodou a
znižíme teplotu na 200°C a pečieme ďalších 20
min.



Dobrú chuť!

