

Domácí chléb od Doušků, který potřebuje čas

POTŘEBUJEŠ:

8 hrníčků	hladké mouky
1 až 2 hrníčky	pšeničného šrotu nebo žitné mouky
2 malé lžičky	kmínu
3 malé lžičky	solí
2 velké lžíce	octa
6 dkg	kvasnic
3 hrníčky	vody (z toho 2 hrníčky přímo do směsi a do jednoho špetku cukru a kvasnice, aby vznikl kvásek)



Vše postupně smísíme na válu a zpracujeme do tvaru bochníku. Necháme na válu 1/2 hodiny v klidu kynout, pak těsto znovu chvíli hněteme a necháme kynout přímo na plechu (plech je vymazaný a vysypaný hladkou moukou, nebo s pečícím papírem).

Pak chléb vložíme do trouby rozehráté na 250° a za cca 15 minut, jak naběhne barva, potřeme bochník slanou vodou a stáhneme teplotu na 180°. Po cca půl hodině bochník znovu potřeme slanou vodou a necháme při teplotě 100° asi 15 minut dopéct.