

CHLEBA BEZ HNĚTENÍ

Pozn.1: Chleba kyne 8-12h, takže příprava je ideální ráno před odchodem do práce nebo naopak v pátek večer před sobotním ranním pečením. U jednotlivých kroků je čas, který vám to zabere, abyste se nelekli, že je to moc složité.

Pozn.2: Ani moc nádobí nenaděláte. Na celé pečení budete potřebovat: mísu, gumovou stěrku, hrnek 250ml, vál, skleněný pekáč s poklopem nebo hrnek s pokličkou vhodný do trouby (prostě cokoliv zavíratelné objemu cca 2l).

Pozn.3: Jeden chleba včetně el. energie vychází na 15Kč. Já pečou rovnou dva zároveň, protože sami poznáte, že jeden nikdy nestačí ani zchladnout.

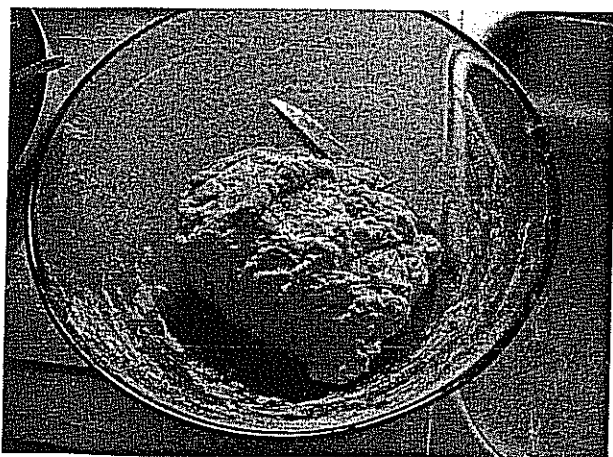
Pozn. kolegy: Z mísy vyklopit rovnou do pekáče „Žádný srani s mladou pani!!!“ Něco na tom bude, ještě jsem ale nezkoušela, tak dejte vědět, co vám při tomto postupu vypadne z trouby.

Nasypeme do mísy a nasucho zamícháme:

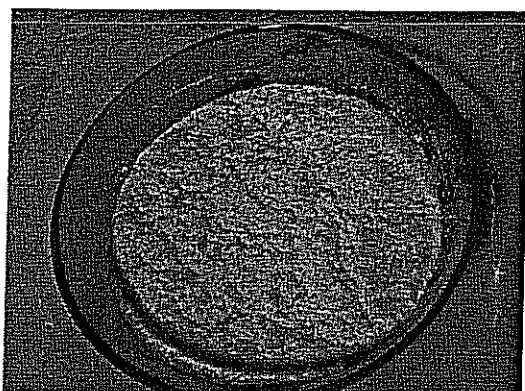
- 3 hrnky hladké mouky (hrnek obyč cca 250ml, mouka obyč, v případě tmavé chlebové, špaldové atd. chleba tolik nenakyne a je tužší a uvnitř vlhčí)
- 1 lžička sušeného droždí (na dva chleby rozdělím napůlky jeden pytlík, ale jsou to potom spíš 2 lžičky na každý chleba)
- 1,5 lžičky soli (osobně dávám 2 lžičky)
- 1 lžička drceného kmínu (osobně dávám 2 lžičky)
- Podle chuti můžete přimíchat cibulku, česnek, bylinky, semínka, škvarky...

Do zamíchané směsi nalijeme 1,5 hrnku vody (přiměřeně, přiměřeně, raději hustší, líp se s ním pak dál pracuje).

Vznikne tohle nevzhledné těsto, které přikryjeme utěrkou:

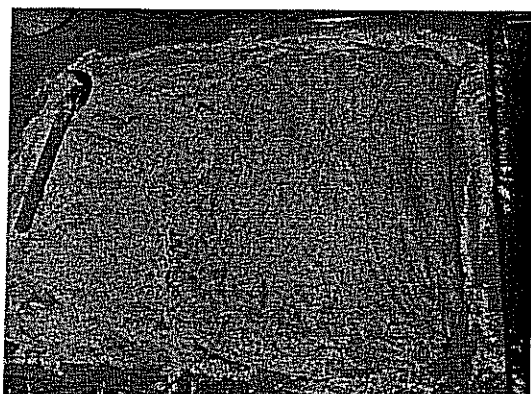


..... 1min před odchodem do práce ještě nikoho nezabila ☺



Tohle na vás čeká po 8-12ti hodinách:

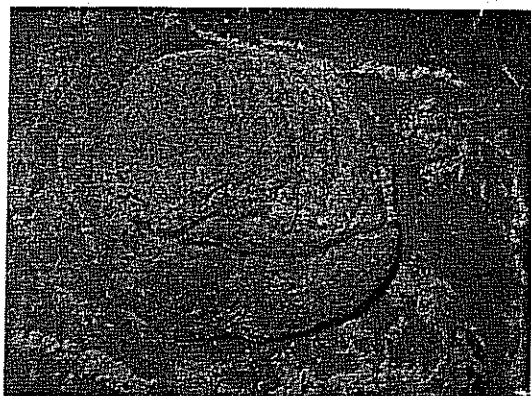
(Ale když je hlad, vrhnu se na pečení i po 6ti, všechno je to o teple pro to těsto a jak moc se případně smíříte s drobným neúspěchem ve formě hutnějšího chleba.)



Těsto vyndáme na pomoučený vál a gumovou stěrkou nebo pomoučenýma rukama roztaháme na placku cca 2-4cm tlustou.

..... 1min práce

Necháme 15min odpočívat.



Těsto přeložíme na třetiny „zvrchu a zespodu“ a na třetiny „zleva a zprava“.

..... 0,5min práce

Necháme 30min zakryté utěrkou odpočívat. Poté ještě dalších 30min, ale to už si zapneme troubu na 230°C a tu druhou půl hodinu v ní necháme nahřát pekáč s pokličkou.



Přendáme do horkého pekáčku. Můžeme zase nahoru něčím posypat.

..... 0,5min práce

Pečeme 30min při 230°C. Pak sundáme pokličku a pečeme ještě dalších 15min