

Kluci v akci

Domácí špaldovo-žitný chléb

½ kg bochníček

Není nad domácí chléb z kvalitní mouky. Do těsta můžete přidávat různá semínka, vždy je dobré přidat olej i ocet, chléb pak vydrží dlouho vláčný. Náš je jemně kořeněný fenyklem a koriandrem. Po vychladnutí doporučujeme uchovat ve spíži v pečicím papíru a utěrce.

200 g špaldové jemně mleté mouky
100 g žitné chlebové mouky
10 g droždí
1 lžička cukru
2 dl vlažné vody
1 lžička soli
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce jablečného octa
1 lžička celého koriandru
1 lžička celého fenyklu
2 lžíce slunečnicového semínka
semínka fenyklu a hrubozrnná sůl na posypání

Mouky v míse smícháme, uděláme důlek, do něhož rozdrobíme droždí, zasypeme cukrem a zalijeme vlažnou vodou. Necháme vyběhnout kvásek.

Mezitím si rozdrtíme (umeleme) koření - koriandr a fenykl.

Do připraveného kvásku vmícháme sůl, půl dávky drceného (mletého) koření, olej, ocet a scezené slunečnicové semínko. Dobře propracujeme v hladké těsto a necháme hodinu kynout, během kynutí ještě promísíme. Poté těsto vlijeme do formy vyložené pečicím papírem.

Pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 min při 170 °C. Chléb je pečený, když se těsto nelepí na vpíchnutou špejli. Při pečení vložíme do trouby hrneček s vodou.