

Kluci v akci

Tip na farmářský jihotyrolský chléb

pekař nám dal rozpis až na 350 chlebových placek

13 kg žitné mouky
8 kg pšeničné mouky
2 kg celozrnné mouky
700 g soli
cukru 2 hrsti
4 hrsti kmínu a fenyklu
½ kg pšeničných klíčků

Kvašení těsta asi na 25 °C 1 hodinu.

Péct pět minut - spodní teplo asi 200 °C a vrchní asi 300 °C.