

***RECEPTY NA CHLEBA
V TROUBĚ***

Domácí chléb	1
Grahamový chléb	2
Chleba	3
Pšeničný chléb	4
Chléb bramborový - velký.....	5
Žitný chléb	7
Kvas	8
Selský chléb.....	9
Veka.....	10
Domácí pletýnky, rohlíky, žemle	11
Cibulový chléb (3 pecny)	12
Chléb z obilných klíčků (2 bochníky).....	13
Pikantní selský chléb (2 bochníky)	14
Pravý grahamový chléb	15
Rozinkový chléb	16
Výživný žitný chléb	17
Recept na domácí chléb	19
Rychlý domácí chléb z celozrnné mouky	20
Chléb domácí.....	21
Medový kukuřičný chléb	22
Cibulový chléb	23
Domácí chleba	24
Domácí chleba	25
Domácí celozrnný chléb.....	26
Chleba	27
Domácí chleba	28
Domácí chléb od přítele	29
Domácí chléb ze Žižkova	30
Základní toastový bílý chléb	31
Bramborový chléb s kozím sýrem a cibulí.....	34
Domácí chléb od babičky.....	36
Domácí chléb	37
Domácí chléb	38
Domácí chléb	39
Chléb domácí.....	40
Domácí chleba jako za starých časů.....	41

Celozrnný chléb.....	42
Bílý chléb.....	43
Dobry a výživný žitný chléb	44
Bleskový a zdravý, švédský žitný chléb.....	46
Dobry chléb s olivami.	47
Finský žitný chleba -Hiivaleipa-	48
Jednoduchý brusinkový chleba	49
Kefírový chléb s bylinkami	50
Chleba	51
Bleskový chléb	52
S červenou cibulí, olivami a šalvějí.....	53
S plísňovým sýrem, česnekem a tymiánem.....	54

Domácí chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 kg hladké mouky
3 lžíce octa
3 ČL soli
3 ČL kmínu
50 g kvasnic
6 dcl vody

Postup:

Do mísy prosijeme mouku, přidáme sůl, kmín a vše důkladně promícháme. V trošce vlažné vody odebrané z 6 dcl rozmícháme kvasnice. Do zbytku vody dáme ocet, vlijeme do mouky, zamícháme a přidáme kvasnice. Zpracujeme rukou, dáme do hrnce, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout 20 minut. Pak jemně promícháme a necháme kynout ještě 45 minut. Plech vyložíme alobalem a posypeme hladkou moukou. Utvoříme šišky, které dáme na plech ještě 15 minut kynout. Potřeme bílkem a obrácenou vařečkou uděláme na povrchu bochníku 6 dírek 2 cm hlubokých. Do předehřáté trouby vložíme na 15 minut a pečeme na maximum. Pak stáhneme na minimum a pečeme asi 45 minut. Upečený chléb potřeme studenou vodou.

Grahamový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

500 g celozrnné mouky
30 g kvasnic
500 ml mléka nebo vody
špetka soli
1 ČL cukru

Postup:

Mouku nasypeme do mísy a uděláme důlek. Do důlku přidáme mléko (vodu) a lžičku cukru. Řádně promícháme a necháme 30 minut kynout. Přidáme sůl, vypracujeme těsto a opět necháme 30 minut kynout. Poté těsto přendáme na pracovní desku stolu a vytvoříme z něj bochánky, které můžeme posypat kmínem, ovesnými vločkami, mákem či sezamovými semínky. Bochánky přendáme na plech a necháme 20 minut kynout. Pečeme při středně teplé troubě (jako zábrana zbytečnému vysušení chleba je dobré při pečení vložit do trouby nádobku z vodou). Před dopečením chléb potřeme vodou (kůrka bude měkčí).

Chleba

Zdroj: *internet*

Ingred.:

500 g celozrnné mouky
100 g bíle mouky
1 balení sušeného aktivního droždí
1,5 PL cukru
2 ČL soli
25 g másla
kmín celý fenykl celý
chlebové koření
420 ml vody

Postup:

Můžeme přidat lněná a slunečnicová semínka Zpracování je jako obvykle. Chléb 3 čajové lžice soli a kmínu 1 kg hladké mouky 1/2 l vlažné vody 2 krajíce chleba bez kůrky chleba rozmočíme ve vodě v jedné nádobě Připravíme kvásek v druhé nádobě: 1/2 l vlažné vody 2 kostky cukru 40 g droždí (dvě polívkové lžice sušeného) Droždí jemně rozdrobíme, smícháme a necháme vykvasit až bublá. Poté vše smícháme s moukou promícháme (1/2 hodiny): Tak dlouho až se těsto nelepí na mísu ani ruce a tvoří bubliny. Těsto pomoučíme a přikryjeme utěrkou a necháme hodinu kynout v teplé místnosti. Pořádně promastíme formu sádlem. Pokud je řídké zahustíme moukou - důkladně proválet a necháme ještě na pekáči 15 - 20 min. dokynout, až těsto naplní formu. Propíchneme nebo na povrchu rozřežeme, aby při pečení nerozpraskalo. Potřeme vodou a vložíme do silně vyhřáté trouby s hrníčkem vody. Teplota jako buchty (tj. 200 °C) První čtvrt hodinu se NESMÍ do trouby koukat, jinak splaskne. Pak každých 15 min. se opět potřeme vodou a doplní se hrníček s vodou. Peče se přibližně 1 hodinu.

Pšeničný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1/2 kg pšeničné mouky "špalda"
1 PL soli
2 PL medu
2 PL chlebového koření
2 bal. sušených kvasnic
3/4 l vlažného mléka

Postup:

Všechny přísady smíchejte a uhněťte z nich pevné těsto. Nechte jej uležet na teplém místě. Mezitím vymažte dvě hlubší formy máslem a každou formu vysypte slunečnicovými semínky. Když těsto zvětší svůj objem asi o třetinu, naplňte jím formy. Pečte v troubě při 180 °C asi 1,5 hodiny. Před vyjmutím z trouby zkontrolujte, zda je chléb dobře propečený.

Chléb bramborový - velký

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 1/2 hladké mouky
4 brambory
hrst kmínu
hrst soli

Postup:

(Brambory činí chléb vláčným a nevysychá tak rychle.)

4 brambory uvařit a najemno postrouhat.

Kvásek: do teplé vody rozpustit droždí 40 g 3 hrnečky vody Musí být tužší těsto, dobře promíchat nechat pomaleji kynout 2-3 hodiny Formu dobře promastit sádlem. Znovu ho promíchat a nechat nakynout asi 1/2 - 3/4 hodiny. Nakrojit a potřít a péct asi 1 1/4 hodiny. První čtvrt hodinu se NESMÍ do trouby koukat, jinak splaskne. Pak každých 15 min. se opět potře vodou a doplní se hrníček s vodou. Celozrnný žitný chléb 1,5 kg žitné mouky smíchané s celozrnnou žitnou moukou 20 d kg pšeničné mouky 2 bal. kvasnic 1 l podmáslí 1/8 l vlažné vody 1 špetka soli 1 kávová ČL anýzu 1 kávová ČL kmínu 1 kávová ČL koriandru 1 kávová ČL fenyklu Kvasnice rozdrobte, promíchejte s trochou pšeničné mouky, přidejte 1/8 l vody a zamíchejte, aby vznikla kaše (kvásek). Nechte stát na teplém místě asi 3 hodiny. Potom uhněťte z mouky, kvásku, soli, podmáslí a koření těsto. Vytvarujte z těsta dvě vecky. Položte je na vymaštěný plech a zakryjte je čistou utěrkou. Obě vecky nechte stát na teplém místě asi hodinu. Nakonec se chléb peče v troubě při

180 °C asi 1,5 hodiny. Před vyjmutím z trouby zkontrolujte (špejlí), jestli je chléb dobře propečený.

Žitný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

400 g celozitné tlučové mouky
250 ml mléka
1 kypřicí prášek
40 g másla
špetka soli
kmín
fenykl

Postup:

Mouku smícháme s kypřicím práškem, špetkou soli, tlučeným kmínem a fenyklem. Mlékem a rozešřátým máslem zpracujeme v těsto, které pečeme v malých, vymaštěných tvořítkách nebo klademe lžící malé bochánky na máslem nebo olejem pomazaný plech. Pečeme v troubě 20-25 minut. Můžeme péci v chlebové nebo sucharové formě.

Kvas

Zdroj: *internet*

Ingred.:

250 g žitné mouky
1/4 litru vlažné vody
2 lžice šťávy z kysaného zelí (možno nahradit lžící rumu nebo jednou nastrouhanou cibulí)

1/4 litru teplé vody
300 g žitné mouky

Postup:

Promícháme a mísu uložíme do velkého mikrotenového sáčku, přikryjeme ještě utěrkou a necháme v teple (třeba na radiátoru nebo u kamen), tak aby teplota dosahovala skoro ke 30C, uležet asi tři dny.

Potom přidáme 1/4 litru teplé vody a 300 g žitné mouky. Opět v mikrotenu necháme ještě v pokojové teplotě půl dne. Při pečení chleba odebereme potřebné množství kvasu a zbytek můžeme nechat v chladničce ještě pár dnů v uzavřené nádobě.

Selský chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

500 g žitné mouky
200 g pšeničné mouky
100 g žitného šrotu
300 g kvasu
40 g droždí
3/8 litru vlažné vody
2 ČL soli

Postup:

Smícháme mouky, šrot, kvas a droždí. Přidáme vodu a sůl a uděláme těsto. Povrch pomoučnime a necháme kynout 3 hodiny. Hladkou moukou posypeme pečící plech a vál. Na vále utvoříme bochník a přesuneme na plech. Na povrchu uděláme rýhy, opět pomoučnime a necháme ještě hodinu kynout pod utěrkou. Pečeme při 200C po dobu jedné hodiny.

Veka

Zdroj: *internet*

Ingred.:

2 a 1/2 hrnku hladké mouky
1 a 1/2 hrnku vlažné vody
3 lžíce oleje
1/2 lžíce droždí
2 ČL soli
hladká mouka na posypání plechu

Postup:

Těsto a necháme hodinu kynout a pečeme 25 až 30 minut ve středně vyhřáté troubě. Jitčiny žemle 70 d kg hladké mouky 5 d kg droždí trochu cukru sůl - více 4 dcl mléka 3 žloutky 10 d kg rozpuštěného tuku sůl a kmín na posypání Těsto necháme kynout 3/4 hodiny. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Domáci pletýnky, rohlíky, žemle

Zdroj: *internet*

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
20 g droždí
ČL cukru
necelý 1/4 l mléka
2 žloutky
60 g sádla
sůl
vejce na potření
sůl a mák nebo sůl a kmín na posypání
ztužený tuk na plech

Postup:

Mouku prosijeme do mísy, utvoříme důlek, vložíme rozdrčené droždí, posypeme cukrem, zalijeme malým množstvím vlažného mléka a lžičkou promícháme s trochou mouky. Necháme na teplém místě vzejít. Přidáme žloutky, rozehřátý a prochladlý tuk a vlažným mlékem zaděláme tužší těsto. Necháme vykynout. Vykynuté těsto si rozdělíme asi na 30 stejných dílků a každý dílek na 3 stejně velké kousky. Z každého kousku vyválíme pramínek a vždy ze tří seteme houstičku. Klademe na pomaštěný plech, necháme vykynout, potom je pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme solí a mákem nebo solí a kmínem. Pečeme dozlatova.

Na rohlíky těsto rozválíme a krájíme stejnoměrné trojúhelníčky o váze asi 30 g, které svineme směrem ke špičce do tvaru rohlíčku. Rohlíky mohou být rovné nebo i tradičně zakulacené. Mažeme je a sypeme stejně jako housky. Na žemle vykrajujeme z vykynutého těsta lžící kousky, ze kterých na pomoučeném vále tvoříme kulaté nebo podlouhlé žemličky. Můžeme je nechat hladké, jenom je pomažeme vejcem nebo bílkem, nebo je sypeme solí a mákem. Před pečením žemličky středem částečně nařízujeme.

Cibulový chléb (3 pecny)

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 kg žitné mouky
100 g chlebového kvásku od pekaře
3/4 l vody
20 g droždí
2 ČL soli
1/2 ČL mletého pepře
na špičku nože mletý kardamom
4 středně velké cibule
2 PL másla
mouka na plech

Postup:

Plech posypeme moukou. Polovinu mouky prosejeme do mísy, přidáme chlebový kvásek rozředěný vodou, rozdrobíme droždí, promícháme a přes noc necháme na teplém místě. Přidáme sůl, koření, druhou polovinu mouky a vypracujeme těsto. Mísíme tak dlouho, až se začnou tvořit bubliny. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Polovinu nakrájené cibule osmahneme na másle a dohromady se syrovou cibulí zamícháme do těsta. Z těsta vytvarujeme 3 pecny dlouhé 35 cm a položíme na pomoučený plech. Přikryjeme a necháme 30 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Pecny potřeme vodou a na povrchu několikrát šikmo nakrojíme. Pečeme 30 minut. Na začátku pečení nalijeme na dno trouby šálek vody.

Chléb z obilných klíčků (2 bochníky)

Zdroj: *internet*

Ingred.:

150 g pšenice
60 g droždí
1/4 l vlažné vody
2 PL soli
6 PL medu
40 g másla
1 kg celozrnné pšeničné mouky
1/4 l vody

Postup:

Tři dny před tím, než začneme péct, dáme podle návodu na krabičce vyklíčit pšenici. Droždí smícháme s vlažnou vodou. Přidáme sůl, med, rozpuštěné máslo a smícháme s polovinou prosáté mouky. Kvásek necháme v pokojové teplotě kynout 30 minut. Do vzešlého kvásku přidáme zbytek mouky, vyklíčenou pšenici a ještě 1 l vody. Vymísíme těsto a zase necháme kynout tak dlouho, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Těsto ještě jednou prohněteme, vytvarujeme dva bochníky a položíme na plech. Necháme zase 15 až 20 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C, bochníky ve středu nakrojíme do kříže, potřeme vodou a pečeme 50 až 60 minut. Upečené bochníky necháme vychladnout

Pikantní selský chléb (2 bochníky)

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 kg žitné mouky
100 g chlebového kvásku od pekaře
1/2 l vody
20 g droždí
200 g prorostlé slaninu
PL soli
200 g nastrouhaného ementálu
100 g l oupaných nasekaných mandlí
2 PL petrželové natě
mouka na plech

Postup:

Polovinu mouky prosejeme do mísy. Chlebový kvásek smícháme s vodou, přikryjeme a necháme pracovat přes noc při pokojové teplotě. Troubu vyhřejeme na 220 °C. Plech posypeme moukou. Slaninu nakrájíme na malé kostičky, přidáme sůl, mandle, sýr, petrželovou nať. Vše důkladně promísíme. Z těsta vytvarujeme dva bochníky, položíme na plech, povrch bochníku potřeme vodou, poprášíme moukou a nakrojíme šikmými zářezy. Bochník pečeme 1 hodinu a 10 minut. Na začátku pečení postavíme na dno trouby nádobu s vodou.

Pravý grahamový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

400 g hladké mouky
400 g pšeničného šrotu
40 g droždí
1/2 l vlažného mléka
1 ČL soli
1/8 j oleje
mouka na plech

Postup:

Mouku prosejeme do mísy a smícháme s pšeničným šrotem. Doprostřed vyhloubíme důlek, rozdrobíme do něj droždí, zalijeme polovinou mléka a zaděláme kvásek. Kvásek posypeme moukou a necháme 15 minut v pokojové teplotě kynout. Přidáme zbylé mléko, sůl, olej, a vypracujeme hladké těsto. Mísíme tak dlouho až se na těstu začnou tvořit bubliny a přestane se chytat mísy. Přikryjeme a necháme zase 30 minut kynout těsto. Těsto přendáme z mísy na pomoučený váh a vytvarujeme pecen. Plech na pečení posypeme moukou, položíme na ni pecen, přikryjeme a necháme ještě 20 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Pecen posypeme moukou a pečeme 45 až 50 minut. Na začátku pečení postavíme na dno trouby ohnivzdornou misku s vodou.

Rozinkový chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

100 g rozinek
2 polívkové ČL rumu
500 g polohrubé mouky
30 g droždí
50 g cukru
1/4 l vlažného mléka
100 g změkklého másla
2 vejce
1 čajovou lžičku soli
nastrouhaná kůra z jednoho citronu
máslu na vymazání formy a na potření chleba

Postup:

Formu vymažeme máslem. Vyprané a odkapané rozinky zalijeme rumem a necháme uležet. Mouku prosejeme do mísy, rozdrobíme do ní droždí, s trochou cukru, mléka a mouky uděláme kvásek. Přikryjeme a necháme 15 minut kynout. Do vzešlého kvásku přidáme zbytek cukr a mléka, máslo, sůl, citrónovou kůru a vmísíme těsto. Mísíme tak dlouho, až se těsto přestane chytat mísy a začnou se na něm tvořit bubliny. Vpracované těsto necháme 30 až 40 minut kynout. Přidáme rozinky a těsto vložíme do formy a necháme ještě 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Chléb pečeme 50 až 60 minut.

Výživný žitný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

50 g chlebového kvásku od pekaře
1/2 až 3/4 l vlažné vody
750 g žitného šrotu
250 g pšeničné mouky
2 PL soli
alobal na plech

Postup:

Chlebový kvásek v misce dobře promícháme s 3/8 l vlažné vody. Žitný šrot a pšeničnou mouku nasypeme do předem přehřáté mísy. Doprostřed vyhloubíme důlek a nalijeme chlebový kvásek. Postupně s kváskem promícháme polovinu mouky, až získáme tekuté těsto. Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě kynout. Druhý den přidáme zbytek vlažné vody, sůl a vymísíme i s moukou kolem kvásku těsto. Mísíme dokud se nezačnou tvořit bubliny. Z těsta vytvarujeme bochník, vložíme ho do dobře nahřáté a moukou poprášené mísy, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě 3 hodiny kynout. Plech vyložíme alobalem. Pomoučenýma rukama vytvarujeme z těsta kulatý, ne příliš vysoký bochník. Položíme na plech a necháme 1 až dvě hodiny kynout při pokojové teplotě. Během kynutí bochník 3krát až 4krát potřeme vlažnou vodou, aby se na něm netvořily trhliny. Troubu vyhřejeme na 250 °C. Na povrchu vykynutého bochníku uděláme několik zářezů ve tvaru kosočtverce a bochník pečeme 50 až 60 minut. Asi po 30 minutách snížíme teplotu na 200 °C. Na začátku pečení postavíme na dno trouby misku s vodou. Po 60 minutách troubu vypneme, bochník

vyndáme, potřeme studenou vodou a ještě dáme na několik minut do teplé trouby oschnout.

Rada:

Chlebový kvásek si můžeme připravit sami: dvě hrsti žitné mouky zamícháme s takovým množstvím vody, aby vznikla kaše. Přikryjeme ji vlhkým ubrouskem a postavíme na dva dny na teplé místo. Kvásek má být zpěněný, plný bublinek. Když voní jako čerstvý žitný chléb, je v pořádku. Když voní jako ocet, není k použití. Kvásek zkysne, když se nám teplota nepodaří udržet stále teplotu na 30 °C až 35 °C.

Recept na domácí chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 kg hladké mouky
5 d kg droždí
1 kávová ČL cukru
sůl
kmín
možné přidat vločky nebo nějaká semínka

Postup:

Pokud koupíš chlebové koření, tak ho tam DEJ!!! Připravíme si pět lžic vlažné vody, droždí a cukr. Uděláme kvásek, který necháme vzejít. Poté zaděláme tužší těsto, dobře propracujeme a necháme vykynout. Dále pečeme na plechu vysypaném moukou. Při pečení potíráme chléb slanou vodou, pečeme do zlatova cca 50 minut.

Rychlý domácí chléb *z celozrnné mouky*

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 kg celozrnné mouky
(případně jen 0,5 kg)
1 ČL droždí
1 lžíce soli
350 ml vody
1000 g lehce nahřáté mouky,
(nebo 500 g)
přidáme droždí,
sůl jako u chleba bílého,
přilijeme vodu

Postup:

Těsto promícháme stejně jako u chleba z bílé mouky. Takže mícháme dokud se voda s moukou důkladně nespojí. Když už je mísa čistá pak pomalu přeneseme těsto na vál a příjemně na tom je, že už nemusíme těsto dále hníst stačí těsto jen roztáhnout jako předtím do obdélníku, a pak stejně jako předtím přeložit do tvaru bochníku. Pak těsto necháme v klidu ve formě nakynout. Nakynuté těsto poprášíme moukou, to je pro parádu, protože moukou poprášený chleba vypadá více jako domácí. Přikryjeme ho vlhkou utěrkou a necháme být. Necháme kynout jenom jednou a asi hodinu při pokojové teplotě. Vykynutý bochník bude trochu plošší a více popraskaný. Vložíme ho v hranaté formě do předehřáté trouby na 200°C (plyn 6 stupeň) tj. méně než při pečení bílého chleba. Kilový bochník pečeme asi 40 minut; upečený vyzkoušíme opět poklepáním a zase ho dáme dopéci, abychom získali křupavější kůrku.

Chléb domácí

Zdroj:

<http://micka.wz.cz/index.php?uka=true&paging=recepty.php&nazev=Chleba&typ=příloha&url=chleba.txt>

Ingred.:

5 hrnků hladké mouky,
2 hrnky vlažné vody,
2 lžíce droždí,
2 ČL soli,
3 lžíce vlažného mléka,
1-2 ČL tymiánu,
1-2 ČL kmínu,
cukr,
ocet

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, tymián, sůl a kmín. Kvásek si připravíme v hrníčku s vlažným oslazeným mlékem, do kterého rozdrobíme droždí. Až vykyne, přidáme ho do mísy, přilijeme vlažnou vodu a vypracujeme těsto. Necháme asi hodinu kynout. Z vykynutého těsta uděláme rukama namočenýma ve studené vodě dvě šišky chleba. Položíme je na plech hodně posypaný moukou, kde je necháme ještě 20 minut kynout. Těsně před vložením do rozpálené trouby potřeme peroutkou namočenou v octové vodě a prudce pečeme asi 5 minut. Po snížení teploty dopékáme 1/2 - 3/4 hodiny. Během pečení ještě několikrát potřeme octovou vodou.

Medový kukuřičný chléb

Zdroj:

<http://micka.wz.cz/index.php?uka=true&paging=recepty.php&nazev=Chleba&typ=přiloha&url=chleba.txt>

Ingred.:

- 1 šálek žluté kukuřičné mouky
- 1 šálek pšeničné mouky
- 1/2 ČL soli
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1/4 šálku medu
- 1 rozšlehané vejce
- 1 šálek podmáslí
- 1 ČL másla
- 2 šálky kukuřice

Postup:

Suché přísady promícháme a pomalu přidáme tekuté, vmícháme kukuřici. Máslem vymastíme formu a pečeme asi hodinu v horké troubě.

Cibulový chléb

Zdroj:

<http://micka.wz.cz/index.php?uka=true&paging=recepty.php&nazev=Chleba&typ=příloha&url=chleba.txt>

Ingred.:

1 kg žitné mouky
100 g chlebového kvásku
3/4 l vody
20 g droždí
2 čajové lžičce soli
1/2 čajové lžičce čerstvě mletého pepře
na špičku nože mletý kardamom
4 středně velké cibule
2 PL másla
mouka na plech

Postup:

Plech posypeme moukou. Polovinu mouky prosejeme do mísy, přidáme chlebový kvásek rozředěný vodou, rozdrobíme droždí, promícháme a přes noc necháme na teplém místě. Přidáme sůl, koření, druhou polovinu mouky a vypracujeme těsto. Mísíme tak dlouho, až se začnou tvořit bublinky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Polovinu nakrájené cibule osmahneme na másle a dohromady se syrovou cibulí zamícháme do těsta. Z těsta vytvarujeme 3 pecny dlouhé 35 cm a položíme na pomoučený plech. Přikryjeme a necháme 30 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200°. Pecny potřeme vodou a na povrchu několikrát šikmo nakrojíme. Pečeme 30 minut na spodní příčce trouby. Na začátku pečení nalijeme na dno trouby šálek vody.

Domáci chleba

Zdroj: *internet*

Ingred.:

600 g CZ mouky graham
500 g hladké mouky
100 g sojové mouky
1 lžíce soli
50 g sezamového
50 g lněného
50 g slunečnicového semínka
7 d kg droždí

Postup:

Necháme vzejít klásek Těsto zaděláme teplou vodou a necháme kynout již ve vymazané formě. Pečeme 10 min. při 250 °C, pak cca 1 hodinu při 200 °C

Domácí chleba

Zdroj: *internet*

Ingred.:

1 kg hladké mouky
3 d kg kvasnic (droždí)
3 ČL soli
3 až 4 ČL kmínu
3 ČL octa
3 ČL cukru
4,5 dcl vody

Postup:

Při pečení chleba pomazávejte vodou i po vyndání z trouby.

Domáci celozrnný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

800 g celozrnné pšeničné mouky
500 g celozrnné žitné mouky
400 g polohrubé bílé mouky
30 g droždí
krajíc chleba
lžíce kmínu
lžíce lněných semínek
3 ČL mořské soli

Postup:

Mouka musí být čerstvě umletá Večer rozděláme kvásek: Do půl litru vlažné vody dáme 30 g droždí, nadrobený krajíc chleba, polohrubou bílou mouku a dobře promícháme. Přikryjeme utěrkou a do rána necháme stát. Ráno nameleme potřebné množství obou druhů mouky, dáme do mísy, přidáme kmín, lněná semínka, sul ,kvásek a podle potřeby vlažnou vodu. Těsto důkladně vypracujeme /mělo by být tužší/ a dáme do olejem vymazaného a moukou vysypaného pekáče. Přikryjeme utěrkou a necháme vykynout. Potom pečeme asi 1 hod.

Chleba

Zdroj: *internet*

Ingred.:

0,6 kg mouky hladké
0,6 kg mouky žitné celozrnné
kostka droždí
0,5L vlažné vody
3 ČL soli
1 ČL cukru

Postup:

Smícháme oba druhy mouky a směs rozdělíme na dvě půlky. Do jedné poloviny vmícháme 3 ČL soli. Do vlažné vody rozdrolíme droždí, přidáme cukr a necháme 10 minut kvasit. Vodu s droždím a cukrem nalijeme do NEOSOLENÉ půlky mouky a zamícháme. Necháme 20 minut kynout. Potom začneme přisypávat osolenou mouku a zároveň těsto mícháme a následně hněteme. Nakonec vytvarujeme bochník a 40 minut ho necháme kynout na pečícím papíře na plechu. Do trouby vyhřáté na 220-230 stupňů strčíme kastrol s vodou a plech s vytvarovaným bochníkem. Chleba pečeme 40 - 50 minut, podle potřeby tak aby nezčernal.

Domáci chleba

Zdroj: *internet*

Ingred.:

4 krajíce chleba bez kůrky
teplá voda
1 1/2 kostky droždí
1 kg hladké mouky
hrst soli
hrstka celého kmínu.

Postup:

Krajíce chleba zalijeme teplou vodou, přidáme kvasnice a necháme vzejít kvásek. Přidáme mouku, sůl, kmín. Uděláme bochník necháme na plechu asi 30 minut kynout. Chleba se peče cca 1 hodinu v rozpálené troubě.

Domáci chléb od přítele

Zdroj: <http://dadala.hyperlinx.cz/chle/chleh.html>

Ingred.:

1 kg žitné mouky (nebo obyčejná hladká)
60 g droždí
sůl
1 lžíce kmínu
1 lžíce octa
špetka fenyklu
2 odlivky vody (sklenice od hořčice)

Postup:

Připravíme kvásek smícháním droždí s vodou. Do 3/4 kg mouky přidáme sůl, kmín, ocet, vodu a zakvašený kvásek a vše dobře zpracujeme vařechou.

Na těsto nasypeme zbytek (1/4 kg) mouky, dobře je prohněteme a přitom s tím fest boucháme.

Připravíme si pekáč, který podsypeme nasucho moukou a na něj vložíme šišku těsta. Uděláme na šišce tři křížky a necháme ještě vykynout. Pak upečeme. Troubu rozpečeme na plný prdy a dáme to tam na deset minut. Pak šišku na plechu vytáhneme, pomašlujeme osolenou vodou. Troubu stáhneme a necháme dopéci 50 až 60 minut. Eventuelně můžeme pomašlovat bochníček ještě mezi tím.

Je-li hotovo, necháme chvíli ochladnout, neboť horký se to žrát nemá. Chutná velmi dobře.

Domáci chléb ze Žižkova

Zdroj: <http://dadala.hyperlinx.cz/chle/chleh.html>

Ingred.:

1 kg hladké mouky nebo směs 800 g hladké a 200 g
žitné mouky
50 g droždí kostka cukru
3 ČL soli
1-3 lžice kmínu
500-600 ml vody
3 lžice octa (navíc podle receptu z ELLE)

Postup:

Z malého množství vody, cukru a droždí získáme během deseti minut kvásek. Kvásek zamícháme do mouky s vodou a těsto necháme 45 minut vykynout. Z těsta uděláme tvar, který se nám líbí a položíme na hladkou moukou posypaný plech.

Podle "ELLE" necháme kynout 20 minut, pak srazíme (tj. promícháme) a necháme kynout dalších 45 minut. Těsto vytvarujeme do bochánku, položíme na plech a necháme na něm ještě 15 minut nakynout. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme. Prvních 10 - 15 deset minut - pečeme ostřeji, tj. hořák dáme asi na dvě třetiny a pak 45 minut pečeme již mírně - stačí jen asi třetina výkonu trouby. V průběhu pečení je třeba chléb potřít máslem a dvakrát vodou. Nahradíme-li část hladké mouky žitnou moukou, bude kůrka křupavější.

Základní toastový bílý chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

400 g hladké mouky
1 ČL sušeného droždí
1 rovná lžice soli
1 vrchovatá ČL cukru
350 ml vlažné vody

Postup:

Chléb začíná moukou. Vezmeme hladkou mouku z tvrdé pšenice s vysokým obsahem lepku, díky kterému nám těsto nádherně vykyne. Do mouky v míse přidáme sušené droždí, sůl a cukr. Cukr pomůže těstu, aby se probudilo.

Teď všechno prosijeme do širší mísy. Když mouku proséváme, vždycky to děláme dostatečně z vysoka. Pokud možno s co největší výšky. Jak mouka padá do mísy dobře se prosuší, protože nevíme jak dlouho stála v pytlíku v regálu. Skladovaná mouka je slehnutá a musí se teď zase pořádně "nadechnout". Když máme mouku už v míse, uděláme uprostřed hromádky důlek a přidáme horkou vodu, tak horké že v ní udržíme ruku. ("ručně horká" = vlažná). Pak vezmeme měchačku a začneme míchat. Ze začátku je směs cukrovatá a nevypadá moc krásně. Kdyby se nám zdálo, že těsto je moc suché, můžeme trochu vody přikápnout. Ten pohled do mísy je podezřelý, není to ještě vůbec těsto, ale taková lepkavá hmota. V téhle chvíli je čas odložit měchačku a začít těsto hníst rovnou rukama. Chce to trochu námahy trpělivosti, protože chvíli trvá než se mouka

spojí s vodou. Po chvíli hnětení začne být těsto kompaktní, ještě trochu lepkavé a sebere i zbytky mouky, která zůstala na dně mísy. Trvá to trochu déle než se dělá těsto třeba na hladké pečivo.

Teď těsto vezmeme a přeneseme ho na vál a ani ho nemusíme posypávat moukou. Začneme opět těsto hníst na vále. Těsto se musí při tom zmačknout a tlačit dlaní dopředu, jakoby od sebe a druhou ruku pak zatneme v pěst a od středu těsto zase táhneme k sobě. Pak těsto přeložíme doprostřed a zase tlačíme dlaní od sebe a druhou rukou k sobě a přeložit a od sebe a druhý konec k sobě atd. Dostaneme se při těchto pohybech do takového jakoby rytmu a tak pokračujeme až zjistíme, že těsto jakoby tuhne a začíná klást stále větší a větší odpor. V té chvíli právě začíná ožívat. Je živé, protože je se v něm množí droždí a začíná v něm bobtnat lepek.

Když hněteme chleba můžeme myslet na všechny zklamání, můžeme dát průchod skryté agresivitě a vzpomínat na všechny ne-spravedlnosti, které jsme kdy zažili. Když na to myslíme, tak dáme těstu pořádně do těla. A máme na to jen tři minuty. Těsto při hnětení tuhne a je pořád těžší s ním hnout a je pořád živější a živější.

Pečení chleba je opravdu zážitek.

Že je těsto hotové, dostatečně prohnětené poznáme, když se na něm začínají dělat takové puchýřky - vzduchové bubliny. A to je právě ten plyn, kterým těsto nakyne. Teď těsto dáme zpět do mísy a přes mísu přetáhneme fólii, by na povrchu neoschlo. Necháme ho při pokojové teplotě asi 2 hodiny kynout a za tyto dvě hodiny se jeho objem zhruba zdvojnásobí.

Když po dvou hodinách k němu přijdeme máme v míse krásně vykynuté těsto na chleba a to již bez práce. Těsto leželo a přitom pro nás pracovalo.

Ta vůně kynutého těsta a chleba to je prostě nádhera!

Sundáme fólii a teď musíme všechny bubliny, které při kynutí vznikly, zase z těsta vytlouci. Takže těsto pořádně "proboxujeme", vybucháme a pak vyjmeme z mísy. Když jsme dali těstu pořádný výprask musíme ještě jednou prohníst. Tentokrát již ne moc dlouho, stačí jenom tak dvě minuty. Druhým hnětením se ještě více promíchá nabobtnaný lepek a může tak těsto prostě znovu vykynout. Při tomto kynutí se již vzduchové bubliny v těstě rovnoměrně

rozdělí a ve výsledku vznikne krásně kyprý chléb s nadýchanou střídkou.

Když je těsto po dvou minutách hnětení krásně hladké, tak je ho dost na dva půlkilové bochníčky. Takže ho rozdělíme na dvě části, ale můžeme upéci i jeden přibližně kilový chléb. Dva menší jsou snad lepší. Jak se těsto vytvaruje než ho dáme do formy ?

Těsto upravíme do zhruba obdélníkového tvaru a pak jeden konec přehneme ke středu a ten druhý přeložíme přes něj. Když je těsto takto zabalené můžeme ho přenést do hranaté formy. Formu vymastíme a těsto do formy jen položíme a shora ho lehce poprášíme moukou. Musíme ještě chvíli počkat, aby těsto znovu vykynulo. Kdybychom nechali těsto jen tak udělal by na povrchu slupka , která by kynutí zabránila. To se však nesmí stát tak je nejlepší strčit formu s těstem do plastového sáčku, zevnitř trochu mastného, aby se nelepil. Pak ho necháme asi hodinu ležet při pokojové teplotě, až těsto vyroste trochu přes okraje formy. Teď můžeme těsto ve formě strčit konečně do trouby. Troubu předehřejeme na 230°C (plyn stupeň 8) a pečeme asi 40 minut.

Jak se pozná , že je už těsto dobře propečené?

Formu obrátíme dnem vzhůru, vyjmeme chleba a poklepeme na jeho spodní stranu a posloucháme jestli zní dutě. Nejlepší chléb, je když je velice křupavý a tak ho dáme již vyndaného s formy ještě asi na 5 minut zpět do trouby na mřížku a necháme dopéci do křupava. Dopečený chléb vyjmeme a položíme na rošt, aby vychladl. Dnes máme možnost koupit si chleba všech možných druhů, ale pořád se zdá být nejlepší tento staromódní domácí postup. Domácí chléb si můžeme udělat i s menší námahou v kuchyňském robotu. K tomu použijeme mísič s míchadlem ve tvaru háku na hnětení s příslušenství. Do mísy hnětače nasypeme přes síto všechny přísady a droždí, přilijeme vodu a pustíme robota a ten uhněte těsto za nás. Ale dnes jsou ještě větší technické zázraky, můžeme chléb upéci ve speciálních strojích, který těsto nejen smíchá a uhněte, ale také dokonce upeče.

Bramborový chléb *s kozím sýrem a cibulí.*

Zdroj: *internet*

Ingred.:

- 170 g hladké mouky
- 1/2 lžice prášku do pečiva
- 1/8 ČL cayenského pepře
- 1 ČL soli
- 1 syrový brambor (asi 150 -170 g)
- 3 jarní cibulky, nasekané
- 1 vrchovatá ČL nasekaného čerstvého tymiánu
- 1 kozí sýr kostičky
- 1 větší vejce
- 2 lžice mouky
- 1 lžice hořčice (prášku)

Postup:

Do hladké mouky přidáme prášek do pečiva. Pak mouku přesijeme mouku zvětší výšky do mísy a přitom tam přihodíme a cayenský pepř, aby byl chleba trochu pikantní, sůl. Přitom pořád třese se sítem, aby se všechno dobře promísilo. Mouku s ingrediencemi již máme v míse a tak teď přidáme brambor. Vezmeme jednu středně velkou oškrábanou syrovou bramboru (asi 150 - 170 g) a nastrouháme ji na hrubém struhadle přímo do mouky a promícháme špachtlí s moukou.

Teď přidáme nadrobno nasekané jarní cibulky (asi tak tři - záleží na velikosti) tymiánu s krásnou vůní a ještě kozí sýr. Sýr zbavíme kůry a nařežeme na malé kostičky. Asi 2/3 kostiček sýra zamícháme špachtlí s ostatními přísadami přímo do těsta. Teď musíme přidat trochu tekutiny tj. vejce, mléko a nakonec ještě hrubou práškovou hořčici. Vše vzájemně promícháme a nalijeme do těsta a důkladně

promícháme špachtlí. Těsto je lepkavé a asi v tuto chvíli nikdo nebude věřit, že něco takového může chutnat dobře.

Nakonec do promíchaného těsta strčíme ruku, seškrábneme zbytek ze stěn a pořádně rukou promícháme. Těsto je poměrně řídké, lepivé, ale z toho si nic neděláme. Vyjmeme ho položíme na lehce pomastěný plech a nakonec nahoru nasypeme trochu toho zbylého kozího sýra nakrájeného na malé kostičky a nahoře posypeme ještě trochou tymiánu, který je už také v těstě. A je to hotové.

Chléb dáme do trouby přehřáté asi na 150°C a pečeme přibližně asi 40 minut. Nejlepší je, když ho podáváme ne příliš horký, ale teplý. Také si ho můžeme vzít sebou ven na piknik nebo na cestu, protože už vlastně máme připravený chléb se sýrem. Pokud někdo nemá rád kozí sýr, tak se dá chléb obměnit. Třeba ho zaměníme za sýr feta s rozmarýnem. Brambory, mouka i prášek do pečiva tam zůstanou.

Také můžeme upéci chléb úplně bez brambor a místo nich tam nastroháme petržel (ten pak krásně voní) nebo použijeme pastinák a chléb ještě dochutíme parmazánem.

Domácí chléb od babičky

Zdroj:

http://recept.veruska.cz/_sys/prilohy/chleb_domaci_lenka.html

Ingred.:

- 1 krajíc chleba
- 6 dcl vody
- 2 kostky droždí
- 1 ČL cukru
- 1 lžíce hladké mouky
- trocha vody
- 1 kg hladké tmavé mouky
- 2 lžíce octa
- 1 vrchovatá lžíce soli
- 2 ČL kmínu

Postup:

Krajíc chleba rozmáčejte v 6 dcl vody. Připravte kvásek: rozdrobte droždí a posypte lžičkou cukru, přidejte lžíci mouky a trochu vody. Zadělejte na těsto a nechte aspoň 1 hodinu kynout (mělo by se zvětšit aspoň o polovinu). Tmavou hladkou mouku, ocet, lžíci soli a kmín smíchejte, přidejte rozmáčený krajíc chleba a kvásek, můžete přidat třeba i česnek, olivy, oříšky,... Vypracujte těsto (pracujte dlouho a poctivě:) Pak nechte těsto další hodinu kynout. Poté jej upečte v troubě na 150 - 180 stupňů Celsia přibližně hodinu. Při pečení potřete chléb vodou, aby se vytvořila kůrčička.

Domácí chléb

Zdroj:

<http://mujweb.cz/zabava/lberanova/domcchlb.htm?r=2735>

Ingred.:

3/4 kg hladké mouky
sůl
cukr
teplá voda
kmín
2 lž. octa
3 lž. oleje

Postup:

Do nádoby dáme mouku do které uděláme dva důlky. Do jednoho důlku dáme na špičku ČL cukr a na něj kousek droždí. Zalejeme trochou teplé vody a necháme kynout. Do druhého důlku dáme asi lžičku soli, lžíci kmínu ocet a olej. Asi po 5 minutách promísíme s vodou do těsta a necháme asi 1/2 hodiny kynout. Po vykynutí vysypeme na vál a řádně poválíme. Těsto dáme zpátky do vymoučené nádoby a necháme asi 1/2 hod. kynout Těsto vyklopíme na plech potřeme vodou posypeme kmínem. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme při 250°C 1/4 hodiny. Po 1/4 hodině přepneme na 150°C a pečeme asi 3/4 hodiny. Po upečení chléb potřeme vodou.

Domácí chléb

Zdroj:

<http://musculus.cz/kulturistika1/phprs/view.php?cisloclanku=2002100915>

Ingred.:

1 kg hladké celozrnné (žitné, případně žitné a pšeničné) mouky,
1 bal. kvasnic,
2-3 ČL soli,
2 lžíce octa,
500-600 ml vody,
drcený kmín,
podle chuti dále semínka slunečnice, lněné či sezamové semínko, kmín celý, pálivá paprika, ovesné vločky apod.

Postup:

Z poloviny mouky zadělejte kynuté těsto a začněte zahušťovat. Výsledné těsto by se nemělo lepit, mělo by být velmi husté (hustší než na knedlíky). Těsto nechte na teplém místě kynout asi 1/2 hodiny. Potom těsto znovu zpracujte a vytvarujte podle svých představ. Můžete udělat 1 - 2 bochníky, malé dalamánky či chlebové rohlíky. Těsto nechte dobře vykynout - např. 1-1,5 hodiny. Pekáč lehce vymažte, naskládejte na ně vytvořené tvary a vložte do dobře vyhřáté trouby. Po nějaké době (např. po 10 minutách) troubu otevřete a potřete své výtvořky vodou. Troubu zavřete a nechte těsto dopéct, dokud nezačne tmavnout. Po vyndání z trouby něčím bochníky podložte, aby se zespodu neorosili.

Domáci chléb

Zdroj:

<http://www.dobrutky.unas.cz/recepty/slanemoucniky/domacichleba.htm>

Ingred.:

- 1 kg žitné celozrnné mouky
- 1 kg hladké mouky
- 1 litr podmáslí případně kyselého mléka nebo syrovátky
- 2 PL soli
- 1 kostka droždí

Postup:

V malém rendlíku zahřejeme na tělesnou teplotu trochu vody se špetkou cukru a mouky. Rozdrobíme do něho droždí a necháme asi 5 až 10 minut nakvasit. Mezitím ohřejeme podmáslí nebo syrovátku aby byla teplá, ale ne horká. Z mouky, droždí a podmáslí uhněteme vláčné těsto (případně můžeme přidat vodu), které necháme asi hodinu kynout. Do těsta můžeme přidat mletý kmín, lněná semena, apod. Potom rozehřejeme troubu, z těsta uhněteme dva bochníky, které potřeme podmáslím a posypeme kmínem, mákem, sezamem, apod. Chleba pečeme asi 1 až 1 1/2 hodiny při 195 stupních.

Chléb domácí

Zdroj:

http://recept.veruska.cz/_sys/prilohy/chleb_domaci.html

Ingred.:

5 hrnků hladké mouky
2 hrnky vlažné vody
2 lžice droždí
2 ČL soli
3 lžice vlažného mléka
1-2 ČL tymiánu
1-2 ČL kmínu
cukr, ocet

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, tymián, sůl a kmín. Kvásek si připravíme v hrníčku s vlažným oslazeným mlékem, do kterého rozdrobíme droždí. Až vykyne, přidáme ho do mísy, přilijeme vlažnou vodu a vypracujeme těsto. Necháme asi hodinu kynout. Z vykynutého těsta uděláme rukama namočenýma ve studené vodě dvě šišky chleba. Položíme je na plech hodně posypaný moukou, kde je necháme ještě 20 minut kynout. Těsně před vložením do rozpálené trouby potřeme peroutkou namočenou v octové vodě a prudce pečeme asi 5 minut. Po snížení teploty dopékáme 1/2 - 3/4 hodiny. Během pečení ještě několikrát potřeme octovou vodou.

Domáci chleba *jako za starých časů*

Kvásek bez droždí

400 g žitné mouky, 400 ml vlažné vody, 3 lžice podmáslí

100 g mouky, 100 ml vody a podmáslí smíchejte v kameninové nádobě a přikryté nechejte stát přes noc při teplotě 25 - 28 °C. Ráno do kaše vmíchejte dalších 100 ml vody a 100 g mouky a přikryté opět dejte do tepla. Večer zamíchejte. Příští ráno dejte do kaše zbytek mouky i vody a večer opět zamíchejte. Následujícího rána je kvásek hotový a můžete začít s přípravou chleba.

Kvásek s droždím

10 g droždí, 1/4 vlažné vody a 150 g šrotu (mouky)

Droždí vám ušetří práci - prostě vše jen smícháte, propracujete a postavíte na tři dny do tepla.

Celozrnný chléb

Zdroj: <http://www.magazin.ksoft.cz/chleba.htm>

Ingred.:

250 g pšenice (nebo mouky)
250 g špaldy (nebo špaldové mouky)
1 bal. sušeného droždí
1 vrchovatou lžičku mletého kmínu
1/2 lžiči soli
1/2 l vlažného podmáslí
100 g dýňových semen
tuk na vymazání formy
4 lžíce mléka
olej

Postup:

Pšenici a špaldu jemně umelte (nebo smíchejte již připravené), smíchejte se solí, droždím a kmínem a přidejte trochu oleje a podmáslí. Vypracujte těsto, až se začnou tvořit bubliny. Přikryté těsto nechejte kynout při pokojové teplotě hodinu a čtvrt, až se jeho objem zdvojnásobí. Pak do něj vmíchejte dýňová semena. Vymažte pečicí formu, naplňte ji těstem, potřete těsto mlékem a nechejte kynout dalších 15 minut. Dejte do trouby na střední rošt. Pečte hodinu a čtvrt při 200 °C (u plynu na stupeň 4).

Bílý chléb

Zdroj: <http://www.magazin.ksoft.cz/chleba.htm>

Ingred.:

500 g hladké pšeničné mouky
1 bal. sušeného droždí
1 lžičku cukru
1 lžičku soli
2 vejce
1 žloutek
asi 100 ml vlažného mléka (přizpůsobte hustotě těsta)
1 kelímeček (250 g zakysané smetany)
strouhanku na vysypání formy

Postup:

K mouce přidejte všechny přísady a pak zpracujte. Babičky by to jistě udělaly rukama, ale vy klidně použijte elektrický hnětač na hladké těsto - pět minut na nejnižší a pak na nejvyšší rychlost. Nechejte na teplém místě kynout do dvojnásobného objemu. Mezitím vymažte a strouhankou vysypte formu, dejte do ní těsto, ještě jednou ho nechejte na teplém místě vzejít. Na povrchu ho do hloubky asi 1 cm nařízněte (opatrně, nestlačujte ho), potřete vodou a dejte do trouby vyhřáté na 175 - 200 °C (plynová trouba stupeň 3-4). Pečte asi 40 - 50 minut.

Dobrý a výživný žitný chléb

Zdroj: *internet*

Ingred.:

50 g chlebového kvásku (od pekaře),
1/2 až 3/4 litru vlažné vody,
750 g žitného šrotu,
250 g pšeničné mouky,
2 PL soli,
alobal na plech

Postup:

Chlebový kvásek si den předem objednáme u pekaře, žitný šrot koupíme v prodejně biopotravin.

Chlebový kvásek v misce dobře promícháme s 3/8 l vlažné vody.

Žitný šrot s pšeničnou moukou nasypeme do přehřáté mísy. Doprostřed vyhloubíme důlek a nalijeme chlebový kvásek. Postupně s kváskem promícháme polovinu mouky, až získáme tekuté těsto.

Mísu přikryjeme a necháme na teplém místě přes noc kynout.

Druhý den přidáme zbytek vlažné vody, sůl a vymísíme i s moukou kolem kvásku těsto. Mísíme, dokud se nezačnou tvořit bubliny. Z těsta vytvarujeme bochník, vložíme ho do dobře nahřáté a moukou poprášené mísy, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě 3 hod. kynout. Plech vyložíme alobalem. Pomoučenýma rukama vytvarujeme z kynutého těsta kulatý, ne příliš vysoký bochník. Položíme na plech a zase necháme 1 a 1/2 až 2 hod. kynout při pokojové teplotě. Během kynutí bochník 3 až 4x potřeme vlažnou vodou, aby se na něm netvořily trhlinky. Troubu vyhřejeme na 250 stupňů. Na povrchu vykynutého bochníku uděláme několik zářezů

ve tvaru kosočtverce a bochník pečeme 50 až 60 minut na spodní příčce trouby. Asi po 30 minutách snížíme teplotu na 200°C.

Na začátku pečení postavíme na dno trouby misku s vodou. Po 60 minutách troubu vypneme, bochník vyndáme, potřeme studenou vodou a ještě dáme na několik minut do teplé trouby uschnout.

Práce je dost zdlouhavá, ale výsledek stojí za to. Kvásek si můžete udělat i sami, recept na Labužníku již je.

Bleskový a zdravý, švédský žitný chléb.

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

- 1.25l světlé žitné mouky
- 2 ČL jedlé sody
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 lžice soli
- 1 1/2 ČL římského kmínu
- 500 ml plnotučného, neochuceného jogurtu
- 125 ml mléka
- 50 ml tekutého medu

Postup:

Předehřát troubu na 200°C. Vymazat dvě chlebičkové formy asi 1.5l objemu máslem. V míse smíchat suché ingredience. V druhé míse smíchat tekuté ingredience (je-li med tuhý, tak ho rozehtát, aby se dobře smíchal s mlékem a jogurtem). Nalít tekutou směs do moučné a dobře vše promíchat. Směs bude lepkavá, ale tuhá. Rychle a pořádně míchat těsto po několik minut a potom ho rozdělit do připravených forem. Navlhčit špachtli a uhladit s ní povrch. Vložit formy do středu trouby, snížit teplotu na 195°C a péct po 30min. Snížit teplotu na 180°C a péct dalších 20min., nebo až se chléb odděluje od stran forem a špejle zapíchnutá do středu chleba je po vyjmutí čistá. Vyklopit chleby na mřížku a nechat je aspoň po dvě hodiny vychladnout (ztužit) před krájením.

Dobrý chléb s olivami.

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

2 červené cibule na tenko nakrájené
2 lžíce olivového oleje
230 g vypeckovaných černých oliv (můžou být i zelené)
750 g nebělené pšeničné mouky
1 1/2 ČL soli
4 ČL (20ml) instantních suchých kvasnic, nebo kvásek z 35 g droždí
3 lžíce každé posekané bylinky; petrželky, koriandru a máty (nebo 1 ČL sušené)

Postup:

Na oleji osmažit cibuli do měkka. Na hrubo posekat olivy. Vložit mouku, sůl, kvasnice, nebo kvásek a bylinky do mísy společně s olivami, usmaženou cibulí a nalít do důlku 470 ml (+ -) vlažné vody. Smíchat vše dohromady a přidat víc vody, zdá-li se těsto "suché". Přendat těsto na trochu pomoučený vál a hníst jej asi po 10min. Vložit těsto do čisté mísy a přikrýt ho utěrkou. Nechat jej vzejít do dvojnásobného objemu. Předehřát troubu na 220°C. Lehce vymazat dva plechy. Vyklopit těsto na pomoučený vál a rozkrojit jej napůl. Vytvarovat dva kulaté bochníky a položit je na připravené plechy. Přikrýt je lehce olejem pomaštěným plastickým filmem a nechat bochníky znovu nakynout do dvojnásobného objemu. Pomocí ostrého nože naříznout nahoře bochníků zářezy a péct je asi 40min., nebo až bochníky zní dutě, když se zaťuká na jejich spodek. Přendat chleby na mřížku a nechat je vychladnout.

Finský žitný chleba -Hiivaleipa-

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

25 g (2 lžičky) kvasnic,
3 lžíce teplé vody,
2 lžíce medu,
2 ČL soli,
50 g másla,
1 hrnek (250 ml) horké vody,
250 g žitné mouky,
150 pšeničné mouky,
rozpuštěné máslo

Postup:

Rozpustit kvasnice v teplé vodě a rozpustit med, sůl a máslo v horké vodě. Nechat medovou směs vychladnout. Smíchat kvasnice, medovou směs a žitnou mouku dohromady a vypracovat ve vláčné těsto.

Přidat pšeničnou mouku a hníst po 10 min., až je elastické. Dát do vymaštěné mísy a několikrát otočit, až je těsto pomaštěné. Přikrýt čistou utěrkou a nechat kynout 60min., až se těsto zdvojnásobí v objemu. Obrátit a nechat dalších 10 min.

Připravit dva kulaté bochníky, položit je na dva dobře vymazané plechy. Každý přikrýt utěrkou a nechat nakynout na dvojitý objem (asi 45 min.)

Péct v dobře vyhřáté troubě na 200°C po 30min., anebo až chleby zní dutě, když se na ně zaťuká. Potřít rozpuštěným máslem.

Jednoduchý brusinkový chleba

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

- 2 hrnky mouky
- 1 hrnek krystalového cukru
- 1/2 ČL jedlé sody
- 1 1/2 ČL prášku do pečiva
- 1/2 ČL soli
- 1 vejce
- 2 lžice oleje
- 2 lžice horké vody
- 1/2 hrnku pomerančové šťávy
- 1 hrnek posekaných čerstvých, nebo zmražených severoamerických brusinek (nechat rozmrazit)
- 1/2 hrnku posekaných ořechů

Postup:

Smíchat všechny suché ingredience, přidat všechny ostatní ingredience. Míchat maximálně po 20 minut. Nalít do vymazané chlebičkové formy a péct ve vyhřáté troubě na 190°C po 1 hodinu a 10minut. POZOR každá trouba peče jinak! Chléb je hotový, když špejle zapíchnutá do středu je po vyjmutí čistá.

Kefírový chléb s bylinkami

Zdroj:

http://www.labuznik.com/rec_cats.php?ParentID=115

Ingred.:

- 350 g hladké mouky
- 20 g droždí
- 1/4 ČL cukru
- 230 g kefiru
- 1 ČL soli
- 1 menší cibule
- 5 stroužků česneku
- 1 lžíce kopru (je hodně voňavý, takže ho můžete vynechat)
- 1 lžíce pažitky
- 1 lžíce petrželky
- 1 lžíce oleje
- 1 ČL citrónové šťávy

Postup:

Nasypeme mouku do mísy, vytvoříme důlek a rozdrobíme do něj droží, posypeme cukrem a nalejeme kefir, který má pokojovou teplotu. Přidáme sůl a uprostřed mísy uděláme řídké těstíčko. Necháme přikryté asi 20 minut na teplém místě. Mezitím si orestujeme na oleji cibuli, česnek a nakonec přidáme i bylinky. Necháme vychladnout. Nakonec přidáme citrónovou šťávu a vše přimísíme do těsta. Dobře propracujeme, vytvarujeme bochánek a necháme přikrytý opět asi 30 minut kynout. Ještě jednou propracujeme, zformujeme chléb, který uprostřed po délce nařízíme, položíme na pečicí papír a pečeme asi 50 minut na prostředním roštu v troubě předehřáté na 180 stupňů Celsia. Necháme vychladnout na mřížce.

Chleba

Zdroj:

<http://micka.wz.cz/index.php?uka=true&paging=recepty.php&nazev=Chleba&typ=přiloha&url=chleba.txt>

Ingred.:

0,6 kg mouky hladké
0,6 kg mouky žitné celozrnné
kostka droždí
0,5L vlažné vody
3 ČL soli
1 ČL cukru

Postup:

Smícháme oba druhy mouky a směs rozdělíme na dvě půlky.

Do jedné poloviny vmícháme 3 ČL soli.

Do vlažné vody rozdrolíme droždí, přidáme cukr a necháme 10 minut kvasit.

Vodu s droždím a cukrem nalijeme do NEOSOLENÉ půlky mouky a zamícháme. Necháme 20 minut kynout.

Potom začneme přisypávat osolenou mouku a zároveň těsto mícháme a následně hnětáme. Nakonec vytvarujeme bochník a 40 minut ho necháme kynout na pečícím papíře na plechu.

Do trouby vyhřáté na 220-230 stupňů strčíme kastrolek s vodou a plech s vytvarovaným bochníkem. Chleba pečeme 40 - 50 minut.

Podle potřeby, aby nezčernal.

Ideální je ještě teplý s máslem - dobrou chuť.

Bleskový chléb

Zdroj: www.recepty.cz

Ingred.:

- 100 g loupaných mandlí
- 1 kostka droždí
- 500 g celozrnné pšeničné mouky
- 2 ČL soli
- 50 g oloupaných dýňových semínek
- 50 g slunečnicových semínek
- 2 lžice octa

Postup:

Mandle nasekáme nahrubo. Odložíme jednu lžici mandlí i obou druhů semínek. Droždí rozpustíme v 1/2 litru vlažné vody, přisypeme mouku, sůl, ocet a 3 minuty hněteme v elektrickém hnětači. Nakonec přidáme nasekané mandle, slunečnicová a dýňová semínka. Hrnantou formu (o délce asi 30 cm) důkladně vymažeme tukem, dáme do ní těsto a povrch posypeme zbylými mandlemi a semínky. Ihned vložíme do předem vyhřáté trouby (elektrický sporák 225 °C/plyn stupeň 4) a pečeme zhruba 50-60 minut.

S červenou cibulí, olivami a šalvějí

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

24 Čerstvé šalvějové listy zbavené stonků
100 g Vypeckované černé olivy, rozpůlené
2 Malé červené cibule, najemno nakrájené
1 PL (15 ml) Olivový olej

Postup:

program

Natrhejte 12 šalvějových lístků na malé kousky a zamíchejte je do těsta spolu s olivami. Rozválejte těsto na ovál 30 cm x 25 cm. Pokropte zbývající šalvějové lístky olivy a cibulí. Pokropte povrch olejem. Zakryjte je vlhkou utěrkou a 30 minut nechejte odležet na teplém místě. Pokropte olivovým olejem a pečte při teplotě 190°C po dobu 20 až 30 minut až se okraje zbarví do zlata a uprostřed budou dobře propečené.

S plísňovým sýrem, česnekiem a tymiánem

Zdroj: *Panasonic SD 253*

Ingred.:

Malý svazek Ratolest tymiánu
175 g Gorgonzola, nakrájená na kostičky
4 Velké stroužky česneku, nakrájené na tenké plátky
1 PL (15 ml) Olivový olej

Postup:

program

Rozválejte těsto na ovál 30 cm × 25 cm. Na povrch naskládejte tymián a rozdrcený černý pepř. Posypejte sýrem a česnekiem. Proveďte kroky 4 a 5 z postupu uvedeného dříve.