

Chléb domácí s octem

Dáša Váchová

Ingredience

- 1 kg mouky (3/4 hladké pšeničné, 1/4 žitné chlebové)
- 1 kostka droždí (namočit s vlažnou vodou a špetkou cukru)
- sůl — 1 lžice
- 1 polévková lžice drceného kmínu
- ocet — 4 lžice

Postup

Ze všech přísad zaděláme těsto trochu tužší než na knedlíky, hodně promísíme a necháme v míse hodinu kynout. Pak přemícháme a uděláme dvě šišky. Položíme je na plech na pečící papír a necháme znovu hodinu kynout. Pak potřeme vodou a vložíme do trouby rozehřáté na 200 st.C, asi na 10 minut. Pak teplotu stáhneme na 180 st.C a dopékáme cca 30 minut. Necháme vychladit na mřížce.