



Chlebové korenie



Vyvážená zmes rasce, koriandru, anízu a feniklu na prípravu domáceho chleba.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na prípravu domáceho kváskového chleba.
Ingrediencie: 350 g ražného kvásku, 350 g pšeničnej chlebovej múky, 190 ml vlažnej vody, 2 ČL chlebového korenia, 2 ČL soli. V mise zmiešajte kvások, preosiatu múku, vodu, korenie a soľ. Cesto mieste v kuchynskom robote 10 - 15 minút hákom alebo ručne pomocou varešky. Potom cesto vyklopte na pomúčenú dosku a zapracujte ďalšiu

múku, kým cesto neprestane lepiť a nebude mať zamatový povrch. Vytvarovaný bochník presuňte hladšou stranou dolu do múkou vysypanej ošatky a nechajte kysnúť približne 5 hodín. Správne vykysnutý chlieb bude mať dvojnásobný objem. Rúru predhrejte na 250 °C, chlieb z ošatky opatrne vyklopte na plech, uprostred ho narežte ostrým nožom a vložte do rúry na 30 minút, do ktorej zároveň streknite trochu vody, aby sa vytvorila para. Po vybratí chlieb presuňte na mriežku a nechajte vychladnúť.

Zloženie: rasca drvená, rasca celá, koriander mletý, aníz mletý, fenikel mletý.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.