

Klasický chléb typu Šumava bez lepku

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Chléb můžeme upéct jak v domácí pekárně, tak v klasické troubě. V klasické troubě lze níže popsaným způsobem snadno docílit pěkně křupavou kůrku.

Návod k přípravě v domácí pekárně: Do mísící nádoby nalijeme vlažnou vodu. Přidáme sůl a kmín. Dále do nádoby přisypeme směs BREADS & BAGUETTES. Uprostřed směsi vytvoříme důlek, do kterého nasypeme sušené droždí. Pečeme na krátký program cca 2 hodiny (např. 2 hodiny a 10 minut). Není nutno péct na bezlepkový program, který je obvykle tří-hodinový. To je zbytečně dlouho, chléb by byl vysušený.

Návod k přípravě v klasické troubě: V míse důkladně smícháme všechny „suché“ ingredience – tj. směs BREADS & BAGUETTES, droždí, sůl a kmín. Přilijeme vlažnou vodu a hněteme do hladka (cca 5 minut). Těsto dáme do nádoby, ve které budeme péct, a necháme vykynout v troubě předehřáté na 35–40 °C po dobu cca 45 minut. Pečeme cca 1 hodinu nejlépe takto: Troubu vytopíme na 250 °C, vložíme do ní vykynutý chléb a zároveň na dno trouby na starý plech vhodíme kostky ledu – jeden plný hrnek (v troubě se vytvoří pára). Na 250 °C pečeme 15 minut. Pak teplotu stáhneme na 180 °C a dopékáme ještě cca 45 minut. 10 minut před koncem pečení můžeme troubu vyvětrat – otevřít a zase zavřít.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 15 g
- **Kmín celý** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 370 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g** - 500 g
- **Droždí 7 g** - 7 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

