



Chleba bez hnětení



Ingredience:

3 hrnky hladké mouky
(hrnek o objemu cca 250 ml)
1,5 hrnku vody
1 pořádná lžička sušeného droždí
1,5 lžičky soli
(můžete i více - záleží na chuti)
1-2 lžičky drceného kmínu

Podle chuti můžeme přimíchat
cibulku, česnek, bylinky, semínka,
škvarky, sušená rajčata, olivy...
no kam Vás chutě táhnou.

**V našem 2 l hrnci upečete
jeden bochník o váze 800 g.**

Postup:

Veškeré suché ingredience nasypeme do mísy a zamícháme. Do zamíchané směsi nalijeme vodu (přiměřeně, přiměřeně, raději hustší, lépe se pak dál pracuje). Vzniklé těsto přikryjeme utěrkou a necháme v klidu.

Po 8-12 hodinách (ale třeba i po 6, všechno je to o teple pro těsto a jak nadýchaný chléb preferujete) těsto vyndáme na pomoučený vál a gumovou stěrkou nebo pomoučenýma rukama roztáhneme na placku cca 2-4 cm tlustou. Necháme 15 minut odpočívat.

Těsto přeložíme na třetiny "zvrchu a zespodu" a pak na třetiny "zleva a zprava". Necháme 30 min zakryté utěrkou odpočívat. Poté ještě dalších 30 minut, ale to už si zapneme troubu na 230 °C a tu druhou půlhodinu v ní necháme nahřát hrnec i s pokličkou.

Přendáme těsto do horkého hrnce. Můžeme nahoru něčím posypat. Pečeme 30 minut při 230 °C. Pak sundáme pokličku a pečeme ještě dalších cca 15 minut, aby se propekla kůrka. Horký hrnec pokládáme na suchou utěrku nebo dřevěné prkénko.

Dobrou chuť přeje Keramika Maléř.