

## CHLEBA BEZ HNĚTENÍ

### Poznámky

- Chleba kyne 8-12h, takže příprava je ideální ráno před odchodem do práce nebo naopak v pátek večer před sobotním ranním pečením. U jednotlivých kroků je čas, který vám to zabere, abyste se nelekli, že je to moc složité.
- Ani moc nádobí nenaděláte. Na celé pečení budete potřebovat: mísu, gumovou stěrku, 250 ml hrnek, vál, skleněný pekáč s poklopem nebo hrnec s pokličkou vhodný do trouby (prostě cokoliv uzavíratelné o objemu cca 2l...a když to není uzavíratelné, postačí místo poklice alobal).
- Jeden chleba včetně el. energie vychází na 15 Kč. Já pečou rovnou dva zároveň, protože sami poznáte, že jeden nikdy nestačí ani zchladnout.

Nasypeme do mísy a nasucho zamícháme:

- **3 hrnky hladké mouky** (250 ml hrnek obyčejné hladké mouky; v případě tmavé chlebové, špaldové atd. chleba tolik nenakyne a je tužší a uvnitř vlhčí)
- **1 lžička sušeného droždí** ( na dva chleby rozdělím napůl jeden pytlík, ale jsou to potom spíš 2 lžičky na každý chleba)
- **1,5 lžičky soli** (osobně dávám 2 lžičky)
- **1 lžička drceného kmínu** (osobně dávám 2 lžičky)
- Podle chuti můžete přimíchat cibulku, česnek, bylinky, semínka, škvarky...

Do zamíchané směsi nalijeme **1,5 hrnku vody** (přiměřeně, přiměřeně, raději hustší, líp se s ním pak dál pracuje). Jenom promícháme, žádné srání s mladou paní, žádné hnětení ani vymýchávání. Vznikne tohle nevzhledné těsto, které přikryjeme utěrkou



...1min před odchodem do práce ještě nikoho nezabila ☺



Tohle na vás čeká po 8-12ti hodinách:

(Ale když je hlad, vrhnu se na pečení i po 6ti, všechno je to o teple pro to těsto a jak moc se případně smíříte s drobným neúspěchem ve formě hutnějšího chleba.)



Těsto vyndáme na pomoučený váł a gumovou stěrkou nebo pomoučenýma rukama roztaháme na placku cca 2-4cm tlustou.

..... 1min práce

Necháme 15min odpočítat.



Těsto přeložíme na třetiny „zvrchu a zespodu“ a na třetiny „zleva a zprava“.

..... 0,5min práce

Necháme 30min zakryté utěrkou odpočítat. Poté ještě dalších 30min, ale to už si zapneme troubu na 230°C a tu druhou půlhodinu v ní necháme nahřát pekáč s pokličkou.



Přendáme do horkého pekáčku. Můžeme zase nahoru něčím posypat.

..... 0,5min práce

Pečeme 30min při 230°C. Pak sundáme pokličku a pečeme ještě dalších 15min



Ty 3 minuty práce stojí za to!!!