RECEPT NA DOMÁCÍ CHLÉB

Antonín Pivoňka, V. A

Kvásek: do sklenice smíchat cukr, kvasnice, mnout polévkovou lžící, dokud kvásek nezačne lepit na lžíci

Do mísy:

1 kg mouky

2 čajové lžičky soli

1 čajová lžička kmínu

0, 5 litru vody

kvásek

Vše míchat dokud nevznikne těsto.

Mísu s těstem překrýt hadrem a nechat cca 1 h vykynout,

po vykynutí dát do formy.

Formu vložit do předehřáté trouby a péct 30 minut na 150 stupňů celsia.

Na dalších 30 minut snížit teplotu na 120 stupňů celsia,

po půl hodině vyndat z trouby

a máte hotovo. ☺☺

