

RECEPT NA KMÍNOVÝ CHLÉB

Budeme potřebovat: 600 gramů hladké mouky, 200 gramů polohrubé mouky, 200 gramů žitné nebo špaldové mouky, 2 lžíce drceného kmínu, 1 kostku droždí, 600 mililitrů vody, 1 kostku cukru, trochu mléka do kvásku, 2 lžíce slunečnicového oleje, 2 lžičky soli, kmín celý na posypání, vejce na potřetí, kousek sádla na vymazání formy, kuchyňského robota, mísu, formu, kuchyňskou troubu, mašlovačku, vidličku, hrneček o obsahu 250 mililitrů, nůž, malý hrnec, síto, utěrku.

Začneme tím, že do malého hrnce odlijeme 200 mililitrů vody a vložíme 1 kostku cukru. Za chvíli přidáme kousek mléka a droždí. Necháme odpočinout pod utěrkou na teplém místě. Mezi tím, co nám vzniklá směs odpočívá, si prosejeme do mísy hladkou mouku a přidáme ostatní mouky. K moukám nasypeme drcený kmín a sůl. Když kvásek troch narostl na objemu, tak ho smícháme s moukami, olejem, zbylou vodu, drceným kmínem a solí v kuchyňském robotu. A necháme kynout pod utěrkou 45 minut. Mezi tím, když těsto kyne, si vymažeme formu sádlem. Jakmile těsto nakyne, vložíme ho do formy na další půl hodinu. Připravíme si kmín, vejce a nůž, troubu si předehřejeme na 225°C. Těsto na povrchu rozřízneme, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem. Těsto vložíme do spodní části trouby. Po patnácti minutách teplotu snížíme na 200°C a necháme dopéct třicet pět minut. Poté chléb vyndáme, vyklopíme z formy – a je hotovo.