



RUMUNSKÝ CHLÉB PEČENÝ NA SPORÁKU

CELKOVÁ DOBA PŘÍPRAVY: 3 HODINY – CELKOVÁ DOBA PEČENÍ: 1,5 HODINY

VYBAVENÍ

- iCook 2litrová pánvička s pokličkou
- iCook Větší zvýšená poklička
- iCook 8litrový holandský hrnec s pokličkou
- odměrka a
- síto (na prosévání mouky)

PŘÍSADY

- 1 kilo mouky
- 500 ml vody
- 2 čajové lžičky aktivních/sušených kvasnic
- 1 čajová lžička soli
- 2 čajové lžičky cukru

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. V iCook 2litrové pánvičce zahřejte vodu, dokud nebude vlažná. Prosejte mouku do iCook Větší zvýšené pokličky. Uprostřed udělejte důlek.
2. Přidejte sůl, cukr a kvasnice. Pak přísady zalijte vlažnou vodou a nechejte 10 minut odstát.
3. Rukama přísady promíchejte, dokud nevznikne těsto.
4. Hnětete těsto, dokud nebude měkké a pružné. Pak je nechejte asi hodinu kynout (dokud se jeho objem nezdvajná).
5. Na sporák postavte iCook 8litrový holandský hrnec a lehce ho vyhřejte. Pak do něj vložte těsto a nechejte je kynout dalších 15 minut.
6. Snižte teplotu na nejnižší nastavení, přikryjte iCook 8litrový holandský hrnec pokličkou a nechejte chléb péct 50 minut.
7. Vypněte sporák a nechejte chléb 20 minut chladnout.
8. Dobrou chuť!

Tip od VPA: Zatímco těsto kyne a chléb se peče, připravte si další pokrm, čtete si Amagram nebo si promluve s některým ze zákazníků!