

RECEPTY NA CHLÉB

Šálek = 2 dcl PL = polévková lžíce čl = čajová lžička

PŠENIČNO – DÝŇOVÝ CHLÉB

2 šálky celozrnná pšeničná mouka, 2 šálky hladká mouka, 1 čl soli, 3 šálky dyňového pyré, 3 PL rozmixovaného lněného semínka (kvásek: 1 šálek teplé vody, 1 kostka droždí, hrst žitné mouky). PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 45 - 50 MINUT

ŠPALDOVÝ CHLÉB s kardamonem

3 šálky špaldové mouky, 2 šálky hladké mouky, 2 čl soli, 4 PL rozmixovaného lněného semínka, 1 čl kardamomu, 1,5 šálku teplé vody, (kvásek: 1 šálek teplé vody, 1 kostka droždí, hrst žitné mouky). PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 45 MINUT.

OVESNÉ PEČIVO s provensálský kořením

500 gramů ovesných vloček, 3 šálky hladké mouky, 2,5 čl soli, 4 PL rozmixovaného lněného semínka, 1 PL provensálského koření, přidat 2 šálky teplé vody, (kvásek: 1 šálek teplé vody, 1 kostka droždí, hrst žitné mouky). PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 25 MINUT.

POHANKOVÝ CHLÉB s česnekem

400 g pohankové mouky, 2,5 šálku hladké mouky, 2,5 šálku pohankových vloček, 2 čl soli, 2 PL česnekového prášku, 4 PL rozmixovaného lněného semínka, 2 šálky teplé vody, (kvásek: 1 šálek teplé vody, 1 kostka droždí, hrst žitné mouky). PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 45 MINUT

ŽITNÝ CHLÉB s chlebovým kořením

3 šálky žitné mouky, 2 šálky hladké mouky, 1 šálek ovesných vloček, 3 čl chlebového koření (koriandr, fenykl, kmín, anýz), 2 čl soli, 4 PL rozmixovaného lněného semínka, 1,5 šálku teplé vody, (kvásek: 1 šálek teplé vody, 1 kostka droždí, hrst žitné mouky). PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 45 – 50 MINUT

KVÁSKOVÝ PŠENIČNO – ŽITNÝ CHLÉB

400 g žitné mouky tmavé chlebové, 400 g pšeničné celozrnné mouky, 400 g hladké mouky, 6 PL mletého lněného semínka, 2 čl soli, 3 š teplé vody, (žitný kvásek – objem cca 400 ml). PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 45 MINUT.

HALYNČIN PŠENIČNO – ŽITNÝ CHLÉB

Kvásek: 1 kostka droždí, 2 čl cukru, 1,5 litru vody, 1 kg celozrnné mouky. Nakynout. 1 kg bílé mouky, ½ kg žitné mouky, ½ kg polohrubé mouky, 6 PL oleje, 2 čl soli, 1 š mletého lnu. PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 45 MINUT.

HALYNČIN MAKOVÝ ZÁVIN s datlemi

Kvásek: 1 kostka droždí, 2 čl cukru, 1,5 litru vody, 1 kg celozrnné mouky. Nakynout. 1 kg bílé mouky, 1 kg polohrubé mouky, 10 PL oleje, 1 čl soli. Mák pomletý, datle vypeckované namočené umixovat a osladit mák, převařit. PEČEME PŘI 180 STUPNÍCH – PEČEME 35 MINUT

VAFLE OVESNÉ

Ovesné vločky jemné – voda / poměr 2:1. Sůl. Pečeme na vaflovači 8 minut.