

# CHLIEB

Chlieb patrí k základným potravinám. V nasledujúcich riadkoch vám ponúkam recept na prípravu chleba, ktorý máme osvedčený v našej kuchyni.

**Potrebné suroviny:**

- 1 kg hladkej múky T-650
- 3 varené zemiaky ( pretlačené)
- 3 - 4 čajové lyžičky soli
- 3 polievkové lyžice octu
- 6 dcl vody
- 1 droždie
- rasca



## POSTUP:



Do odmerky s vodou pomrvíme droždie a premiešame vareškou, kým sa droždie úplne neroztopí. Do väčšej misky sme dali 1 kg múky, 3 - 4 lyžičky soli, 3 lyžičky octu a postrúhané zemiaky. Môžeme pridať trochu rasce.

Pomaly pridávame vodu s droždím a miešame drevenou vareškou.



Cesto miesime aspoň 15 minút, aby sa dal vytvarovať bochník. Bochník cesta dáme na múkou posypanú dosku a necháme 15 minút postáť. Potom cesto rozvalkáme a 4 x preložíme.

Takto to opakujeme 2x po 10 minútach.



Nakoniec cesto preložíme na vymastený plech a necháme ešte 10 minút vykysnúť. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre na 180 - 200 °C po dobu 1,15 hod.



**Dobrá chuť!**

Dominika Michaláková, VII. A,  
ZŠ A. Sládkoviča Sliac