

Chléb ořechový

Ingredience

- 1 kg hladké pšeničné mouky
- 15 – 20 dkg žitné mouky (nemusí být)
- 1 ½ sáčku sušeného droždí, nejlépe s holubičkou
- kmín — 1 lžíce
- lžíce fenyklu
- sůl — 2 lžička
- asi 4 hrsti vlašských ořechů, podle nálady a možností může být i více.

Postup

Používám robot, ale těsto lze zadělat i v míse. Do nádoby robotu nasypu mouku a přidám všechny ostatní ingredience. Robot zapnu na střední rychlost a poté, co se vše sypké promíchá, rychlost zvýším na maximum a přilévám vlažnou vodu, až vznikne těsto bez hrudek. Množství vody se odvíjí od toho, jak budu později chléb péci. Jestli ve formě nebo na plechu. Já pečuji chléb ve formách a proto mívám těsto řidší. Pokud budete péci chléb na plechu ve formě bochníků, je nutné mít těsto hutné, aby drželo tvar. Těsto nechám kynout minimálně hodinu, během této doby ho aspoň třikrát promíchám, aby se do těsta dostal vzduch. Po hodině kynutí nechám roztopit troubu na 250 st.C, formy vymažu a rozdělím do nich chlebovou hmotu tak, aby dosahovala asi do dvou třetin formy. Těsto nechám dokynout ve formách, dokud se mi nerozehřeje trouba. Pak je vložím do trouby a pečuji při 250 st.C asi 20 minut. Poté, aniž bych troubu otevírala, snížím teplotu na 200 st. C a při této teplotě už chléb dopékám až do konce, což trvá cca 45 minut. Jestli je chléb hotový poznám tak, že když do něj zapíchnu špejli tak se na ni těsto téměř nelepí. Trošičku se lepí vždy, ale nesmí to být moc. Po vyjmutí z trouby je nutné dát ho vychladnout na mřížku, aby se odspodu nezapařil. Po vychladnutí se nejlépe uchovává zabalený v utěrce a s ní v mikrotenovém sáčku.