

Napsal uživatel Pája
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:28

Suroviny

- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek žitné chlebové mouky
- 1 hrnek celozrnné špaldové mouky
- 1 balíček sušeného droždí
- 400 ml vody
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce octa
- 1 lžička cukru
- 2 lžičky soli
- 1 lžička chlebového koření
- 1 lžička kmínu

Postup

Do pečicí nádoby dáme vodu, olej, ocet, přidáme hladkou, žitnou a špaldovou mouku, do rohů sůl a cukr, doprostřed droždí.

Program č. 1 Klasik, barva tmavá, velikost II.

Po zapíání přidáme kmín a chlebové koření.