



STAROČESKÉ RECEPTY 02. 02. 2021

Domácí chléb podle našich babiček 3x jinak

Domácí chléb bude chutnat i těm nejmlsnějším jazýčkům. Zamilujete si jeho vůni, křupavou kůrku i měkkou vnitřní konzistenci. Kromě jiného vydrží i mnohem déle čerstvý než ten kupovaný. Na jeho přípravě není nic složitého. Zvládnou to i ti, kteří se domácího pečení obávají. Učte se od těch nejpovolanějších, tj. babiček. Osloví vás jeden z těchto receptů?

Připravili jsme pro vás dlouhými lety **osvědčené recepty na domácí chléb**. Zkusíte ten klasický bílý s kmínem, nebo zdravější celozrnný? Máme tu dokonce variantu se sýrem a bylinkami pro nejnáročnější gurmány. Pusťte se do pečení a provoňte své obydlí.

Domácí chléb podle našich babiček: Klasický bílý s kmínem

Pokud máte v oblibě **klasický domácí chléb** z kynutého těsta, jistě vás potěší tento babičkovský recept. Potřebovat budete tyto suroviny:

- **hladká mouka:** 3 hrníčky
- **celý nebo podrcený kmín:** dle chuti

- **sušené droždí:** ½ kávové lžičky
- **sůl:** 1 a ½ kávové lžičky
- **vlažná voda:** 1 a ½ hrníčku

Chcete docílit toho, aby byl domácí chléb skutečně dokonale **nadýchaný a chutný**? Pak se do přípravy těsta pusťte ideálně ráno a nechte jej kynout alespoň 10 až 12 hodin. Začněte tím, že si do mísy **vysypete sušené droždí, přidáte sůl, vlažnou vodu** a promícháte. Do směsi postupně vsypáváte **prosátou hladkou mouku** a také přidáte dle chuti **kmín**. Všechny suroviny vypracujte nejlépe rukama ve vláčné a homogenní těsto, které ponecháte v míse. Přikryjete utěrkou a **necháte kynout na teplém místě** výše uvedený čas (minimálně 10 hodin). Na večer, až bude hmota pěkně nadýchaná, **zapněte troubu na cca 190 až 200 °C** a vložte do ní pekáček (např. na kachnu či husu, tj. musí mít víko). Dále si vyjměte nakynuté těsto na vál, a ještě jej několikrát propracujte. Posléze z něj **vytvářejte bochník a nechte zhruba 45 minut kynout**. Nakonec vložte polotovar do rozpáleného pekáčku, posypte na povrchu trochou kmínu, přikryjte víkem a **pečte v troubě 40 až 50 minut**. V polovině pečení sejměte víko, aby měl chléb křupavou zlatou kůrku. Po vychladnutí pečivo **uchovejte na suchém a chladném místě** (ideálně v plátěném pytlíku či chlebníku). Podávejte s oblíbenými uzeninami, sýry nebo pomazánkami. Dobrou chuť.



Domácí chléb podle našich babiček: Celozrnný pro vyznavače zdravé stravy

Vyznavači zdravého životního stylu budou potěšeni **receptem na celozrnný chléb s dýňovým semínky**. Na jeho zhotovení potřebujete tyto ingredience:

- **celozrnná pšeničná mouka (určená pro pečení chleba):** 700 gramů
- **vlažná voda:** ½ litru

- **chlebový žitný kvásek:** cca 50 až 60 gramů
- **celý nebo drcený kmín:** dle chuti
- **sůl:** cca 2 lžičky
- **dýňová semínka:** asi hrstku (nebo dle chuti)

I tento domácí chléb vyžaduje notnou dávku trpělivosti. Těsto musí totiž dostatečně nakynout. Nejprve si tedy v míse **rozmíchejte žitný chlebový kvásek** spolu s **300 mililitry vlažné vody** a **polovinou prosáté celozrnné mouky**. Hmotu přikryjte utěrkou a **nechte „kvasit“ alespoň 10 hodin**. Až uplyne tato doba, přidejte do směsi zbytek mouky, vody, **osolte, okmínujte**, přisypte případně i **dýňová semínka** a vypracujte vláčné těsto. Dále ponechejte hmotu opět **kynout asi hodinu**. Po šedesáti minutách těsto znovu **propracujte rukama** na pomoučeném vále a vytvarujte z něj pravidelný bochník. Ten posypte na povrchu moukou, uložte do mísy či ošatky a nechte „odpočinout“ další **dvě hodiny**. Nyní přichází čas pečení chleba. Troubu **předehřejte na 260 °C** a vložte do ní **plech vystlaný pečícím papírem**. Pod něj pak vložte **ještě jeden hlubší na vodu**. Po půl hodině předehřívání vložte těsto na plech s pečícím papírem a do spodního pekáčku vlijte asi **hrnek právě převařené vody**. Po deseti minutách vyjměte plech s vodou a **snižte teplotu na 220 °C**. Chléb dopékejte dalších **30 minut**. Po upečení nechte vychladnout a podávejte s čímkoliv, co máte rádi. Dobrou chuť.

Domácí chléb podle našich babiček: Bylinkový se sýrem pro skutečné gurmány

A na závěr pro vás máme recept na **gurmánský domácí chléb se sýrem a bylinkami**. Jeho příprava vám nezabere tolik času, jako v předešlých případech. Obstarejte si tyto ingredience:

- **hladká mouka:** ¼ kilogramu
- **polohrubá mouka:** ¼ kilogramu
- **sušené droždí:** 1 balení
- **krupicový cukr:** 1 kávová lžička
- **sůl:** 1 kávová lžička
- **vlažná voda:** ¼ litru
- **slunečnicový olej:** dle potřeby na restování cibule
- **vaječný žloutek:** 1 kus
- **tvrdý sýr na strouhání:** 100 gramů
- **sušená pažitka, petrželka (případně jiné bylinky):** 4 až 5 lžic
- **žlutá cibule:** 2 větší kusy

Aby byl váš bylinkový **domácí chléb** perfektně nadýchaný, je potřeba si připravit nejdříve kvásek. Do hlubší mísy si **vsypte sušené droždí**, smíchejte s **trochou vlažné vody, cukrem, špetkou soli** a dejte stranou na deset minut. Poté do směsi **zakomponujte zbývající sůl, prosátou mouku** (hladkou i polohrubou) a vypracujte rukama hladké homogenní těsto. To přikryjte utěrkou a nechte asi **45 minut kynout na teplém místě**. Nakonec vyjměte hmotu na pomoučený vál a **rozválejte na plát**. Také si orestujte na troše oleje **jemně nasekanou cibuli** a zasypte ji bylinkami. Tuto směs pak **natřete na plát těsta**, posypte nejemno **strouhaným sýrem** a důkladně zabalte do jakéhosi obdélníku (jako závin). Před pečením nechte polotovar chlebu **kynout v pekáčku** vystlaném pečícím papírem dalších **15 minut**. Na závěr potřete **žloutkem**, vložte do trouby a pečte zhruba **20 až 30 minut při 180 až 190 °C**. Ochucené pečivo bude skvělé třeba ke **snídani** pomazané máslem a obložené salámem. Přejeme dobrou chuť.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)