

# Recept na chléb

---

40 dkg hladké mouky

20 dkg žitné mouky

1 špetka soli

1 lžička kmínu

1 lžička fenyklu

3 stroužky česneku

2 lžíce octa

2 dl vody

1 lžíci hl. mouky, 1 dl vlažné vody, 20 g droždí – kvásek (voda je navíc – nepočítá se z oněch 2 dcl)

Ke kvásku přisypeme zbylou mouku, vodu, sůl, koření, česnek a ocet a vypracujeme tužší těsto. Těsto kyne cca 2 hodiny, během nichž ho několikrát promícháme vařečkou. Nakonec těsto přeneseme do pekáče vysypaného hladkou moukou. V pekáči necháme znovu vykynout. Pečeme zpočátku na 200°C, pak stáhneme na 180°C. Během pečení potíráme vodou se solí a octem.

# Recept na housky

---

50 dkg polohrubé mouky

50 g tuku

1 žloutek

1 špetka soli

Kvásek – 20 g droždí, necelého ¼ litru mléka, 1 lžička cukru

Vypracujeme těsto, necháme kynout.

Z vykynulého těsta vypracováváme housky, pokládáme na plech. Na plechu necháme znovu vykynout. Před vložením do trouby potřeme bílkem, příp. posypeme solí, kmínem nebo mákem.