



Toastový chleba

Suroviny:

- 400g hladké mouky
- 8g soli
- 100g mléka
- 130-140g vody
- 15g čerstvého droždí
- 2 žloutky
- 40g másla
- lžičku cukru

Do vlažného mléka dejte cukr a droždí a nechte vzejít kvásek. Prosátou mouku se solí dejte do mísy, přidejte vodu, žloutky a následně kvásek. Začnete zpracovávat těsto, až ke konci přidejte kousky másla. Těsto zakryjte a na teplém místě nechte kynout, až zdvojnásobí svůj objem.

Na moukou podsypané ploše roztáhněte těsto rukama na obdélník, přeložte na třetiny a postup opakujte. Pak rozválejte na obdélník (šířka by měla odpovídat vaší formě) a srolujte do rolády. Vložte do máslem vymazané chlebičkové formy (30x13x12 cm), zakryjte fólií a nechte nakynout. Přiklopte a pečte v troubě na 180 stupňů (horkovzduch) asi 40-50 minut. Vyklopte z formy a nechte vychladnout.