Tradičný chlieb

Kategória: [Chlieb](http://www.dobrenapady.info/chlieb-cr8.htm)

Čo budeme potrebovať:
120 ml chlebového kvásku
250 ml vlažnej vody
200 g hladkej múky T650 pšeničnej
250 g celozrnnej múky ražnej
1 čajová lyžička soli
1 čajová lyžička rasce

Náročnosť: 3

Ako na to:
Chlebový kvások zmiešame s vodou a hladkou múkou. Vmiešame rascu a soľ. Nakoniec ručne vmiešame ražnú múku. Vypracujem bochník, ktorý položíme na pekáč prikrytý papierom na pečenie a prikryjeme utierkou. Necháme kysnúť asi 4 hodiny. Potom pretrieme pierkom studenou vodou a pečieme vo vyhriatej rúre na 200°C asi hodinu. Po vybratí z rúry pretrieme zase pierkom studenou vodou a necháme vychladnúť na mriežke alebo drevenej doske.



|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |

**Úloha:**

Pokyny pre spracovanie:

1. Nadpis „Tradičný chlieb“ napíš písmom Arial Black veľkosť 20, kurzíva, hnedej farby
2. Zvyšok textu napíš písmom Arial veľkosť 12, čiernej farby
3. Texty: „Kategória“, „Náročnosť“, „Ako na to“napíš tučným písmom
4. Fotografiu pomocou kliknutia myši na ňu alebo skopíruj a prilep pod slovo „Kategória“
5. Klikni do fotografie a zarovnaj ju do štvorca
6. Ulož si celý dokument do počítača (svojho priečinka) pod názvom ***tradicny\_chlieb*** ako dokument programu Word