



Voňavý chléb

VEGAN

- 250 g hladké bílé mouky
- 100 g žitné mouky
- 150 g celozrnné špaldové mouky
- 1 lžička soli
- 20 g čerstvého droždí
- 1 lžička hnědého cukru
- 250 ml uvařené melty
- 70 ml panenského olivového oleje + olej na potírání
- 2 lžice slunečnicového semínka
- 2 lžice lněného semínka
- 2 lžice dýňového semínka
- velká hrst čerstvých bylinek – tymián, šalvěj, dobromysl a rozmarýn

V míse promícháme 250 g hladké bílé mouky, 100 g žitné mouky, 150 g celozrnné špaldové mouky a lžičku soli. Uprostřed uděláme lžící důlek, do kterého rozdrobíme 20 g čerstvého droždí, posypeme lžičkou hnědého cukru a rozmícháme s 50 ml vlažné uvařené melty (pochopitelně bez *lógru*) na kašičku. Zakryjeme utěrkou a necháme v teple vzejít kvásek. Přidáme 200 ml melty a 70 ml panenského olivového oleje, zamícháme a vyklopíme na vál, kde rukama dobře zpracujeme těsto. Mísu vymažeme olejem, těsto zformujeme do koule a vrátíme ho do mísy. Potřeme olejem a zakryjeme utěrkou nebo fólií. Necháme 45 minut kynout, těsto vrátíme na vál a zpracujeme do něj po dvou lžících slunečnicového, dýňového a lněného semínka a také velkou hrst čerstvých posekaných bylinek: tymiánu, šalvěje, dobromysli a rozmarýnu. Vytvarujeme chleba, který necháme v míse nebo na ošatce ještě půl hodiny kynout.

Zapékací mísu nebo pekáč s víkem rozpálíme

v troubě na 220 stupňů, vložíme do ní vykynutý bochníček a pečeme zakryté 30 minut, sejmeme víko a necháme ještě 10 minut dopéci, aby se vytvořila kůrčička.



Cibuláčky

- 500 g cibule
- 30 g másla
- 400 g polohrubé mouky
- 100 g žitné mouky
- sůl
- 20 g čerstvých kvasnic
- 1 lžička cukru
- 6 lžic mléka
- 3 vejce
- 100 ml bílého vína
- kmín

Z tohoto množství jsem upekla 30 cibuláčků. Je to dokonalost sama.

Půl kila cibule oloupeme, nakrájíme nadrobno a na másle nebo oleji osmahneme dozlatova.

Do mísy prosejeme 400 g polohrubé mouky a 100 g žitné mouky, osolíme a uprostřed uděláme důlek, do kterého rozdrobíme 20 g čerstvých kvasnic, promícháme se lžičkou cukru, 6 lžicemi vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Do mísy přidáme 2 vejce, osmaženou cibulku a 100 ml vlažného bílého vína a zaděláme hutnější těsto, které necháme hodinu kynout.

Vykynuté těsto rozválíme na placku, vykrajujeme skleničkou kolečka, do kterých vytlačíme křížek, potřeme je vejcem, posypeme kmínem a necháme ještě 15 minut na plechu dokynout. Pečeme na 220 stupňů dozlatova.

