

# PODZIMNÍ OŘECHOVÝ CHLÉB

*Proč podzimní? To kvůli ořechům a strouhané mrkvi, které jsou v těstě zapracovány a sklízíme je (s mnoha dalšími poklady našich zahrad) na podzim. Toto roční období miluji pro jeho barevnost a rozmanitou štedrost. Proč tedy něco z plodů zahrad nevyužít do připravovaného chleba? Mrkev mu dodá vláčnost i určitou barevnost, ořechy zdraví i chutnou a křupavou tečku v každém krajíci. Je to vynikající chléb vhodný třeba k sýrům.*

## SUROVINY:

- 320 g vody
- 2 lžíce oleje (20 g)
- 100 g jemně strouhané syrové mrkve
- 2 rovné lžičky soli (10 g)
- necelá lžička drceného kmínu
- 140 g žitné chlebové mouky
- 360 g pšeničné chlebové mouky
- 10 g čerstvého droždí
- 100 g velmi hrubě sekaných vlašských ořechů

## POSTUP:

1. Všechny suroviny kromě ořechů dáme do formy pekárny (v pořadí tekuté, pak mrkev a zbytek suchých surovin – kromě ořechů –, droždí nahoru na mouku) a zapneme program Klasik (Základní), velikost chleba 1 000 g.
2. Ořechy nahrubo pokrájíme a přisypeme do formy až po zvukovém signálu.
3. Hotový chléb vyklepneme z formy, vytáhneme z něj háky a necháme ho vychladnout na mřížce.

