Chleba, který jsme upekli s dětmi

Celý týden jsme ve školce poznávali obilí, luštěniny a semínka a povídali jsme si o tom, co roste na poli. A abychom si pamatovali, že se ze zrníček obilí mele mouka, a dál se z mouky peče chleba, tak jsme si to všechno sami vyzkoušeli ☺

Připravili jsme si:

20g kvasnic
60-70 dkg celozrnné mouky
1 sklenici teplé vody
kmín
mořskou sůl

A jaká byla naše cesta ke křupavému bochníku chleba?
Na začátku bylo velké očekávání, jak se nám to všechno povede ☺
Ve větší míse jsme si rozmíchali na kašičku kvasnice s troškou teplé vody, přidali jsme mouku, sůl tak akorát, a taky jsme nezapomněli na kmín. Vše jsme vařečkou spojili a hnětli odspodu vařečkou, přidali jsme ještě trošku mouky, aby těsto nelepilo. Vzniklý bochánek jsme pomoučili a mísu přikryli utěrkou, tu jsme umístili na teplé místo a nechali kynout asi 30 min. Poté jsme prohnětli vařečkou znovu a nechali odpočívat na teplém místě pod utěrkou dalších 30 min. Vykynutý bochánek jsme ručně prohnětli překládáním těsta ze stran doprostřed a vytvarovali z něj znovu bochánek. Ten jsme přemístili do pekáčku s pečícím papírem, pomašlovali vodou, a ještě jednou pokmínovali. Pekli jsme 40 min. na 200°C. Voňavý bochník chleba jsme po vychladnutí rozkrájeli a snědli do posledního krajíčku ☺