

# Pšenično-žitný cottage chléb

🕒 40 minut + kynutí cca 1,5 hodiny **ročnost** ●●○○

## Ingredience (8 porcí)

- 250 g hladké mouky
- 250 g žitné mouky
- 1 Jihočeský cottage
- 1 lžice medu
- 7 g sušeného droždí
- 350 g vody
- 14 g soli



## Návod na přípravu:

Veškeré suroviny smícháme v míse. Formu na biskupský chlebíček vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Zadělaný chléb přendáme do formy a necháme asi hodinu a půl kynout.

Chléb pečeme v předehřáté troubě na 220 °C 15 minut, poté troubu stáhneme na 200 °C a pečeme dalších 25 minut dozlatova.