



## RUMUNSKÝ CHLIEB PRIPRAVOVANÝ NA SPORÁKU

CELKOVÁ DOBA PRÍPRAVY: 3 HODINY – CELKOVÁ DOBA VARENIA: 1,5 HODINY

### VYBAVENIE

- iCook 2-Litre Panvica a pokrievka
- iCook Senior Dome Lid
- iCook 8-Litre Dutch Oven a pokrievka
- Odmerka a nástroje
- Síta (na preosiatie múky)

### PRÍSADY

- 1 kg múky
- 500 ml vody
- 2 lyžičky aktívneho/  
suchého droždia
- 1 lyžička soli
- 2 lyžičky cukru

### SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Zohrejte vodu v iCook 2-Litre Saucepan, aby bola vlažná, a preosejte múku do iCook Senior Dome Lid. V strede urobte jamku.
2. Pridajte soľ, cukor a droždie, potom na zložky nalejte vlažnú vodu a nechajte postáť 10 minút.
3. Rukami zmiešajte prísady dokopy, aby sa vytvorilo cesto.
4. Esto mieste, až kým nie je mäkké a pružné, potom ho nechajte kysnúť približne hodinu (až kým nezdvójnasobí svoj objem).
5. Položte iCook 8-Litre Dutch Oven na sporák a mierne ho zohrejte, potom doň preneste cesto a nechajte ho kysnúť ďalších 15 minút.
6. Znížte ohrev na najnižší stupeň, položte pokrievku na iCook Dutch Oven a chlieb pečte 50 minút.
7. Vypnite ohrev a nechajte chlieb oddychovať 20 minút.
8. Dobrú chuť!

**Tip VPA:** Čas, keď cesto kysne a keď sa pečie, využite na prípravu doplnujúceho receptu, prečítajte si Amagram alebo sa dohodnite so zákazníkom!