

Anýzový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 7

- Droždí 42 g
- Vlažná voda 250 ml
- Cukr 1 lžička
- Anýz 2.5 lžička
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Chlebová mouka 6 hrnek
- Bílek 1 ks
- Hrubá mouka 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maroko

Počet porcí: 7

Postup:

Droždí rozpustíte v troše vlažné vody s cukrem nebo medem a nechte asi 10 minut stát, až zpění. Pak přilijte zbylou vodu a olej, přidejte anýz, sůl a polovinu mouky. Postupně zapracujte zbylou mouku, až bude těsto krásně vláčné (množství můžete trochu upravit podle potřeby). Vyklopte na pomoučněnou plochu a dobře prohněťte, asi 10 minut, až bude těsto hladké a pružné. Mísu vytřete trochou oleje, vložte do ní těsto, obraťte ho, aby se potáhlo olejem, přetáhněte fólií a nechte na teplém místě kynout, až těsto zhruba zdvojnásobí objem.

Znovu vyklopte na pracovní plochu, vybouchejte vzduch a těsto rozdělte na dvě části. Vytvarujte jako kouli, přikryjte a nechte 10 minut odpočívat. Plech potřete tukem a posypte hrubou moukou nebo

krupičkou. Na plech položte bochánky těsta a trochu je dlaněmi roztlačte, přikryjte a nechte 30 až 40 minut kynout. Troubu mezitím předehřejte na 220 °C. Po obvodu propíchejte těsto vidličkou, povrch potřete bílkem rozšlehaným s vodou a posypte anýzem.

Pečte asi 30 minut, až budou bochníky zlatohnědé a při poklepu na spodní stranu budou znít dutě. Přesuňte na mřížku k vychladnutí.