



## Domáci toastový chlieb

Na domáci toastový chlieb budete potrebovať:

- 500 g hladkej múky
- 200 g teplej vody
- 100 g teplého mlieka
- 2 lyžičky cukru
- 1 a 1/2 lyžičky soli
- 60 g masla izbovej teploty
- 20 g čerstvého alebo 7 g instantného droždia

Všetky ingrediencie by mali mať minimálne izbovú teplotu, preto si ich pripravte predom. V mlieku rozpustíte droždie s cukrom a nechajte 20 minút postáť. V mise zmiešajte múku a soľ, urobte v strede jamku a vlejte rozpustené droždie. Pridajte vodu a maslo a mieste asi 10 minút pomocou kuchynského robota. Samozrejme, cesto môžete miesiť, samozrejme, aj ručne.

Cesto premiestnite do maslom vymazanej misy, zakryte fóliou a kuchynskou utierkou a nechajte na teplom mieste asi hodinu a pol vykysnúť. Premiestnite ho na dosku alebo podložku, zrazte ho a vytvarujte obdĺžnik (na obrázku nižšie). Cesto zrolujte a premiestnite do podlhovastej formy. Formu s cestom vložte do igelitového pevnejšieho sáčku, dbajte na to, aby sa sáčok nedotýkal cesta. Nechajte kysnúť asi hodinu, dokým cesto nebude prevyšovať formu o cca 2 cm.

Pečte pri teplote 170 stupňov v teplovzdušnej alebo 180 stupňov v bežnej rúre asi 35 - 40 minút. Aj tu platí, že vašu rúru poznáte najlepšie a čas a teplotu si musíte odsledovať.