

COBBTM**ROZPALTE TO – KDEKOLI – KDYKOLI****PEČICÍ FORMA NA CHLEBA**
Ø 22 CM**č. výr. 54****CHLÉB Z CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ MOUKY****Přísady:**

- 400 g celozrnné pšeničné mouky
- 4 lžíce hnědého cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička mořské soli
- 4 lžíce rozinek
- 4 lžíce směsi semínek
- 10 g sušeného droždí

Postup:

1. Rozpalte svůj gril COBB za použití 1/2 brikyety Cobblestone nebo cca 5–6 briket. Jakmile se brikety rozhoří, vložte na gril grilovací mřížku (č. výr. 102) spolu s nasazeným grilovacím roštem (č. výr. 32) a nechejte cca 5 min. nahřát - bez poklopu!
2. Všechny suché přísady smíchejte dohromady. Přidejte 500 ml podmáslí a vše promíchejte. Směs nalijte do dobře vymazané formy a vložte ji do grilovacího roštu.

Výhradní dovozce pro ČR a SR:

EUROFIT Prosperity s.r.o.

Makovského nám. 2, 616 00 Brno

Tel: 777 130 500, 731 408 620

E-mail: info@hobbychef.cz

www.hobbychef.cz | www.cobb-gril.cz

3. Chléb pečte přibližně 70 minut. Doba pečení se může lišit v závislosti na teplotě v grilu Cobb a na počasí. Nezvedejte zbytečně poklop, aby nedocházelo ke zbytečným ztrátám tepla a prodloužení doby přípravy.
4. Přibližně po 50 minutách pečení vyjměte chléb z formy a vložte jej zpět do grilovacího roštu, aby spodní část chleba chytla zlatavou barvu. Zda je chléb upečený, zjistíte tak, že do něj píchnete špejlí. Pokud zůstane špejle čistá, je chléb upečený. Pokud se na špejli lepí těsto, opakujte test po 10 minutách.

K pečení můžete použít jakoukoli směs na pečení chleba z obchodu a upéct podle daného receptu.