Pečenie

Cesto piecť aspoň 1 a ½ hodiny, najskôr ½ hodiny pri 210 °C prikryté fóliou a potom fóliu odkryť a piecť ešte 1 hodinu pri 160 °C. Heinz Grill odporúča piecť s trpezlivosťou radšej dlhšie a pri nižšej teplote. Je to dôležité najmä kvôli prevencii rakoviny.

Chlieb by mal byť tmavý, krásny, do zlatista vypečený, s chrumkavou kôrkou a mäkkou striedkou.

O výžive < chlieb suroviny príprava cesta meditácia