**Recept na nekvašený chléb**

1 šálek pšeničné celozrnné mouky

¼ lžičky soli

¼ lžičky kmínu nebo koriandru

½ šálku studené vody

1 lžíce másla, nebo 2 lžíce olivového oleje

Postup:

Mouku koření a tuk smícháme dohromady. Pomalu, za stálého míchání, přidáváme vodu, až je těsto vláčné a hebké (5-10 minut). Mísu přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme 30 minut odpočinout. Pak znovu krátce prohněteme, odkrajujeme z těsta kousky, tvoříme v dlaních kuličky, které rozmáčkneme v placičky. Placičky lehce posypeme moukou, rozválíme a pokládáme na nemaštěný plech (pečící papír)

Pečeme při střední teplotě. Když chléb po obou stranách lehce zhnědne, vyjmeme plech z trouby. Nekvašený chléb nejlépe chutná čerstvý a teplý

**Recept na chlebové placky**

Dva hrnečky mouky, jedna kávová lžička soli a 50 g olivového oleje se uhněte společně s půl hrnečkem mouky v pevné těsto. Z těsta se vyválí 10 tenkých placiček, ty se vloží na rozpálenou pánev (nasucho). Placky se pečou po obou stranách, dokud se na nich neukážou světle hnědé skvrny.