

Ražani hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ražanog brašna
- **1** kvasac
- **malosoli**, šecera
- **po potrebi** vode

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo tople vode i šecera i ostaviti da raste. U brašno dodati so, umešati kvasac zamesiti srednje testo. Ostaviti na toplom da naraste. Razmesiti testo u veknice, staviti u nauljeni pleh i spljostiti ih, da budu tanje. Okrenuti ih i ponovo rastanjiti. Ostaviti ih još pola sata. Zagrejati pecnicu na najjace i peci dok ne porumeni.

Savet