

Nan-e Barbari



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **4 g** instant kvasca
- **4 g** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **350 ml** hladne vode

Romal-glazura:

- **1 kašičica** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **oko 70 ml** vode

I još:

- **malosusama**
- **maloheljdinog** ili kukuruznog brašna

Priprema

Sjediniti brašno, so, kvasac i prašak za pecivo, pa sipati hladnu vodu. Zamijesiti tijesto, koje treba biti glatko i elastično. Ostaviti prekriveno oko 90 minuta. Tijesto podijeliti na 2 dijela, pa oblikovati lopte. Prekriti i ostaviti da odmaraju oko 30 minuta.

Za to vrijeme pripremiti "romal" glazuru: sjediniti brašno i sodu bikarbonu, pa preliti vodom i dobro izmješati, da nema grudica. Zatim staviti da prokljuca. Ostaviti da se ohladi. Radnu plohu posuti brašnom (pšenicnim i heljdinim ili kukuruznim brašnom), pa razvaljati tijesto. Premazati ga sa polovinom romal-glazure, pa vrhovima prstiju formirati žlijebove.

Veliki pleh obložite papirom za pečenje, hljeb stavite u pleh, blago ga razvucite u dužinu. Na isti način pripremite i drugu polovinu tijesta.

Pospite susamom i pecite u pecnici zagrijanoj na 250 C, nekih 15-18 minuta, dok ne porumeni.

Pecen hljeb umotajte u kuhinjsku krpu, pa nakon nekih 10-tak minuta poslužite. Uz feta sir, pavlaku i paradajz... idealan doručak!

Savet

Nan-e Barbari, hljeb sa karakteristnim šarama i bojom, koju mu daje romal-glazura, nastao je u provinciji Khorasan, na istonoj granici Irana (po ijim stanovnicima, Barbarima, je i dobio naziv). Naješe se služi za doručak, uz "Tabriz sir", oviji sir nalik feta siru...