

Domaci crni hleb (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** crnog brašna
- **oko 300 g** belog brašna
- **1** paketić kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **300 ml** tople vode

Priprema

U toploj vodi rastvoriti kvasac, dodati so i šećer. U vanglici sipati crno brašno i dodati malo belog i sve to izmešati. Pa onda dodati razmuceni kvasac. Zamesiti glatko testo i ostaviti da odmori. Potom nadošlo testo premesiti i podeliti na dve veće jufke. Svaku rastanjiti debljine prsta i urolati. Staviti u pleh, premazati uljem, zaseci malo nožem i ostaviti da odmori još malo. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet