Francuski hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**mlake vode
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **2 kašicice**soli
- **500 g**brašna tip 550

Priprema

U vodi rastopiti kvasac i ostaviti da deluje 10 minuta pa u dubljoj posudi dodati brašno, i 'odstojali' kvasac i kašikom zamesiti lepljivo testo. Posudu prekriti najlonskom kesom i ostaviti je na hladnom mestu 24h da testo odstoji. Sat vremena pre nego se hleb pece ostaviti posudu na sobnoj temperaturi.

Rernu zagrejati na 240 C, na dno staviti tepsiju sa vrucom vodom. Testo podeliti na dva dela i uz pomoc brašna oblikovati duguljasti hleb. Staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Hleb prerezati na par mesta i peci oko 20 minuta dok ne porumene.

Savet