

Rustic Bread



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šolje** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 vrecica** instant kvasca
- **2 šolje** tople vode
- **1+1 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Sjediniti brašno, so, šećer, kvasac, 1 kašiku maslinovog ulja, pa dodati toplu vodu. Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Mijesiti 10-tak minuta. Od tijesta oblikovati loptu, pa staviti u uljem premazanu posudu. Prekriti i ostaviti na toplom da se udvostruci. Zatim tijesto premijesiti i na pobrašnjennoj radnoj plohi oblikovati 2 lopte. Svaku ovlaš posuti brašnom, pa staviti u pleh (obložen papirom za pečenje).

Prekriti i ostaviti oko 40 minuta. Pecnicu zagrijati na 200 C. Oblikovani hljebe zarezati nožem, pa peći nekih 30-tak minuta. Pecen hljeb ostaviti prekriven 10-tak minuta, pa poslužiti!

Savet

(1 šolja = 200 ml).