

Hleb bez mešenja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **500 ml** voda
- **40 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera

Za posipanje:

- **2 kašike** kukuruznog griza

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mlaku vodu, dodati izmravljen kvasac, šećer, so i postepeno dodavati brašno. Mešati drvenom varjačom. Kad se masa lepo sjedini da nema grudvica ostavite je na toplom da nadoe.

Nadošlo testo isipati u podmazanu vatrostalnu ciniju ili je pak obložite pek papirom. Testo je ree. Ostavite testo 10-ak minuta da krene.

Posuti ga kukuruznim grizom. Peci ga na 220 C 10 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 C i dopeci ga

još 10-ak minuta.

Uživajte u ukusu.

Prijatno.

Savet