Ražani hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**ražanog brašna
- **100 g**pšenicnog brašna
- **1 kockica**kvasca
- **1,5 kašicica**soli
- **1,5 kašicica**šecera
- **50 ml**ulja
- **400 ml**vode
- **1 kašicica**kima
- **2 kašike**pšenicnih, sušenih, klica

Priprema

U toploj vodi, sa dodstkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti ražano i pšenicno brašno, dodati so, ulje, pripremljeni kvasac, kim i pšenicne klice. Zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, blago nauljenu, radnu površinu, rukom razvuci u oblik pravougaonika i uviti u rolat. Rolat prebaciti u uzani kalup za hleb, vel. 30x11x8cm, koji je, prethodno, premazan uljem. Ostaviti hleb da naraste.

Savet