

Hleb koji se ne mesi



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna po izboru
- **1/2 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašičice** soli
- **700 ml** mlake vode

Priprema

U većoj posudi pomesati brašno, kvasac i so. Dodati vodu i varjačom unesiti smesu, dok se sastojci ne sjedine. Smesa treba da bude lepljiva. Posudu prekriti folijom (samolepljivom) i ostaviti na toplom nekoliko sati (najbolje preko noći).

Testo istresti na pobrašnjenu radnu površinu, pa posuti brašnom i odozgo. Rastanjiti testo. Preklopiti ga nekoliko puta, tako da svi krajevi testa preklope ka sredini.

Na veću kuhinjsku krpu, posuti dosta brašna, pa lagano prebaciti u nju testo. Odozgo posuti sa još brašna, prekriti i ostaviti na toplom bar još dva sata. Testo će se udvostručiti.

Rernu uključiti na 250 stepeni. Staviti posudu sa poklopcem i dobro je zagrejati. Izvaditi je iz rerne pa u nju lagano prebaciti testo. Preklopna strana treba da bude gore. Poklopiti posudu i peći oko 30 minuta. Nakon toga skinuti poklopac i peći još 15 minuta dok ne dobije se zlatno-smea korica.

Savet

Hleb je i nakon dva dana mekan i ukusan za jelo. Posle peenja, može da se jede topao ili ostaviti da se malo prohladi. Svakako treba prekriti posle peenja.