

Ražani hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gražanog integralnog brašna
- **200 g** belog oštrog brašna
- **4 kašike** ulja
- **1** suvi kvasac
- **1 kašica** šećera
- **1,5 kašice** soli
- **umućeno** belance ili mleko za premazivanje
- **malok** kima u zrnu za posipanje
- **1 kašica** praška za pecivo
- **po potrebi** voda

Priprema

Pripremiti kvasac sa mlakom vodom i šećerom da nadoe, pa u brašno dodati prašak za pecivo, dosuti kvasac, ulje so, vodu i mesiti rukom, dok testo ne bude fino i ne lepi se za stranice posude. Dva puta premesiti sa pauzama od 30 minuta.

Testo izvaditi na pobrašnjenu površinu, kratko mesiti (2-3 minuta), oblikovati hleb, staviti na pleh, premazati dobro umućenim belancetom, posuti kimom. Nožem urezati sare na hlebu. Ostaviti na plehu sa pek papirom, oko 30 minuta. Peci u zagrejanoj rerni na 150 C, oko 30-35 minuta.

Savet

Blogger prijateljica Verica je objasnila da hleb sa kombinacijom kvasca i praška za pecivo, mnogo duže traje, ima dovoljno vlažnosti, više naraste i ne mrvi se, a ukusan je izuzetno - to tvrdim!!!