

Raženo pecivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolj**eraženog brašna
- **1 šolj**atople vode
- **1/2 kašic**icesoli
- **1/2 kašic**icesmeeg šecera
- **1 vrec**icakvasca
- **mal**osusama za posipanje

Priprema

Od sastojaka umijesiti tijesto. Pokriti i ostaviti oko pola sata. Oblikovati 8 peciva; pokriti i ostaviti još 15-tak minuta. U woku ili dubljoj tavi zagrijati vodu (u koju dodamo malo šecera). Nivo vode treba biti duplo veci od visine peciva. Kuhati pecivo, po minutu sa obje strane.

Prokuhano i procijeeno pecivo posuti susamom, slagati u pouljen pleh, pa peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 20-25 minuta.

Peceno pecivo ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet

Odlino pecivo za ukusne sendvie!