

Ražani hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgražanog brašna**
- **1kvasac**
- **malosoli, šecera**
- **po potrebivode**

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo tople vode i šecera i ostaviti da raste. U brašno dodati so, umešati kvasac zamesiti srednje testo. Ostaviti na toplom da naraste. Razmesiti testo u veknice, staviti u nauljeni pleh i spljostiti ih, da budu tanje. Okrenuti ih i ponovo rastanjiti. Ostaviti ih još pola sata. Zagrejati pecnicu na najjace i peci dok ne porumeni.

Savet