

Ražani hljeb sa ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna T-500
- **200 g**ražanog brašna
- **1 kesica**kvasca
- **12 gsoli**
- **20 iglicaruzmarina**
- **50 g**maslinovog ulja
- **300-350 ml**vode
- **1 kašikica**susama

Za posipanje:

- **malosusama**

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesite tjesto i ostaviti da fermentiše. Kad je tjesto fermentisalo podijeliti ga na dva dijela i pravite po zelji oblik hljeba. Veknu staviti u kalup koji je podmazan za uljem. Posuti sa susamom.

Peci na 220 C oko 25-30 minuta. Prijatno!

Savet