

Ražani hljeb sa ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna T-500
- **200 g** gražanog brašna
- **1 kesica** kvasca
- **12 g** soli
- **20 g** iglica ruzmarina
- **50 g** maslinovog ulja
- **300-350 ml** vode
- **1 kašika** susama

Za posipanje:

- **malosusama**

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesite tijesto i ostaviti da fermentiše. Kad je tijesto 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