

Šareni hleb



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za belo testo:

- **500 g** belog brašna
- **25 g** soli
- **30 g** kvasca
- **250 ml** mlake vode

Za crno testo:

- **500 g** crnog brašna
- **25 g** soli
- **30 g** kvasca
- **250 ml** mlake vode

Priprema

Stavite u ciniju za mešanje vodu, kvasac i so malo se promeša i dodaje se brašno. Mesi se rukom dok se testo ne odvaja od zidova cinije i ostavi se u ciniju da malo nadoe. Posle se vadi iz cinije i premese se i ostavi u kuglu da nadoe. Dok se ne mesi drugo testo postupak se radi isto kao i kod belog testa. Kada se završi i crno testo razvuče se prvo belo testo i posle crno testo debljine 5 cm i stavlja se crno preko belog testa i razvuče se još malo, pa se pravi u rolat. Stavlja se rolat u namazani pleh i ostavlja se da nadoe. Pece se na temperaturi od 220-240 C oko 20 minuta.

Savet

Šareni hleb može da se jede i sa slatkim namazima i slanim namazima.