

Perfect Artisan Bread



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **2 šolje (od 2 dl)**tople vode
- **2 kašicice**instant kvasca
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **4-5 šolja**brašna
- **par kašika**kukuruznog brašna

Priprema

U posudu sipajte toplu vodu, dodajte kvasac i ostavite 5 minuta. Po plehu sipajte kukuruzno brašno. Zatim u vodu dodajte so, šećer, maslinovo ulje; promiješajte! Dodajte 4 šolje brašna, pa zamijesite tijesto. Po potrebi, dodajte još brašna. Tijesto treba da se odvaja od zidova posude. Na dobro pobrašnjennoj radnoj plohi od tijesta oblikujte hljebe. Možete ga podijeliti na 2 ili 3 dijela. Oblikovan hljeb stavite u pleh, posut kukuruznim brašnom. Prekrijte prozirnom folijom i ostavite na toplom 40-60 minuta.

Pomocu nazubljenog noža zarežite hljeb, pa stavite u pecnicu zagrijanu na 220 C.

Na dno pecnice stavite 3 kockice leda. Hljev pecite 20-tak minuta, do zlatno smeje boje.

Pecen hljev ostavite da se malo prohladi, pa poslužite!

Savet