

Domaci hleb od raženog brašna



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgraženo brašno
- **1** prstohvatso
- 1prašak za pecivo
- **1** kockakvasac
- **par** kapisirce
- topla voda

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti 700 g brašna. U brašno dodajemo so, prašak za pecivo i par kapi sirceta. U šolji rastopimo kvasac sa malo brašna i sacekamo da naraste. Kada je kvasac narastao, dodajemo ga u ostale sastojke. Umesimo meko testo uz postepeno dodavanje tople vode. Ostaviti testo da odstoji oko sat vremena uz povremeno mešanje.

Posle sat vremena, razvucemo testo i formiramo veknu. Kada smo veknu stavili na tepsiju, oštrim nožem malo sasecemo hleb. Ostaviti ga jos desetak minuta u tepsiji i peci dok ne dobije lepu rumenu boju.

Kada se hleb ispeka, poprskamo ga vodom i pokrijemo krpom. Posle dvadesetak minuta izvadimo hleb iz tepsije i uvijemo ga u krpu. Nakon toga, želim Vam ugodan zalogaj. :)

Savet