24h Hleb & 24h Bread

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**jecmenog brašna
- **400 g**integralnog pšenicnog brašna
- **1**suvi kvasac
- **1 kašicicu**šecera
- **1 kašicicu**soli
- **6 kašika**ulja
- **500 ml**mlake vode
- **1 kašiku**jabukovog sirceta

Priprema

U šolju sa kvascem sipati mlaku vodu, šecer, so, ostaviti da nadoe. U posudu sa brašnom dodati soli, mlake vode, sirce, ulje, promešati, dodati uskisli kvasac, pa rukom ili varjacom mesiti 10-tak minuta da se testo ujednaci u loptu.

Nauljiti i prekriti prozirnom folijom, ostaviti preko noci da testo uskisne.

Testo istresti na podlogu posutu brašnom, podeliti na dva dela, razvuci u pravougaonik, pa svaki urolati, tako ponoviti tri puta, te rastegnuti krajeve, staviti na pleh sa pek papirom, na toplom držati 30 minuta.

Peci na 200C sa posudom sa vodom na dnu rerne, oko 20 minuta. Temperaturu smanjiti na 180C i peci još 10-15 minuta, izvaditi posudu, pa pecina 160C oko 5-10 minuta. Ovako pece moja rerna.

Hleb izvaditi iz rerne, ohladiti i... caroban, vazdušast, savršen hleb je tu... Pred vama...

Savet

U rernu staviti limenu solju ili džezvu sa vodom, to e biti dovoljno.