No Knead Bread



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **4 šolje (od 200 ml)**brašna
- **2 šolje**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**instant kvasca

Priprema

Sjediniti brašno, so, kvasac i vodu. Sastojke samo promiješati kašikom (hljeb se ne mijesi)! Ostaviti prekriveno oko 4 sata. Na pobrašnjenoj radnoj plohi oblikovati hljeb. Pecnicu, zajedno sa vatrostalnom posudom i poklopcem, zagrijati na 250 C. Hljeb staviti na pek papir, pa staviti u zagrijanu posudu. Poklopiti i peci na 250 C oko 30 minuta.

Zatim, maknuti poklopac i peci na 220 C još 10-tak minuta. Hljeb kratko prohladiti, pa poslužiti!

Savet