

# **Hleb sa tri vrste brašna**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** pšenicnog brašna
- **200 g** crnog brašna
- **200 g** gražanog brašna
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kockice** kvasca
- **50 ml** maslinovog ulja
- **350 ml** vode

## **Priprema**

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera. podici kvasac. U vanglicu staviti pšenicno, crno i ražano brašno. Dodati so i maslinovo ulje, pa zamesiti sa, pripremljenim, kvascem.

Ne dodavati više brašna, vec testo mesiti na uljenom rukom. Umešeno testo ostaviti u vanglicu (podmazanu uljem), prekriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci, svoju, zapreminu. Naraslo testo premesiti i ostaviti da još, jedanput, naraste.

Uzeti kalup za hleb, vel. 30x12x8cm. Dno kalupa prekriti pek papirom, a stranice premazati uljem.

Radnu površinu premazati uljem, pa izruciti testo. Testo, rukama, izvuci u, manji, pravougaonik i zaviti u rolat. Urolano testo prebaciti u kalup i rukom ga ispretiskati, da se formira ravna površina. Prekriti testo providnom folijom i ostaviti da naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Naraslo testo premazati uljem i staviti da se pece. Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne i premazati vodom. Hleb izvaditi iz kalupa i umotati u kuhinjsku krpu. Ostaviti da se hleb prohladi, pa ga poslužiti.

## **Savet**