

Ražani hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **50 g** gražanog brašna
- **1 kašičica** soli
- **na vrh nož** praška za pecivo
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šecera
- **250 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **1 kašika** ulja

Za posipanje:

- **po potrebi** susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** chia
- **po potrebi** semenke bundeve

Priprema

Kvasac podici sa mlakom vodom, kašikom šecera i kašikom brašna. Posebno u dve posude staviti mokre i posebno suve sastojke. U mokre sastojke postepeno dodavati suve i mutiti testo. Testo treba da je lepljivo, tegljivo i ne sme se dodavati više brašna. Izraeno testo prebaciti u kalup za hleb, izravnati i posuti odmah semenkama. Pokriti pleh krpom i ostaviti da testo uskisne do ivice pleha.

Uključiti rernu na 200C, staviti hleb da se pece desetak minuta na 200C i onda smanjiti na 180C dok hleb ne dobije lepu boju sa svih strana. Pecen pokriti krpom i ostaviti na hladno mesto. Kad se skroz ohladi vaditi ga iz kalupa.

Savet