Jermenski beskvacni hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1,5 kašicica**soli
- **3 dl**vode-mlaka

Priprema

U brašno dodati kašicicu i po soli. Dolivajuci vodu zamesiti tvre testo. Dobro umesiti da postane glatko i elasticno. Testo prekrijte najlonom da odstoji. Ostaviti da se odmara na toplom mestu oko sat vremena. Podeliti na 8-10 jednakih delova, i od svakog dela oblikovati lopticu. Ponovo pokriti najlonom i krpom i ostaviti da odstoji još pola sata. Rešetku u rerni spustiti na najniži nivo, pa na nju staviti veliki pleh okrenut naopako. Ukljuciti rernu da se zagreje zajedno sa plehom na 220°C. Loptice testa rastanjiti što tanje. Peci u rerni 5-6 minuta, ako želite sa su elasticni i savitljivi izvadite ih ranije.

Savet

Kad se pojave mehurii ili kad porumene i postanu hrskavi izvaditi iz rerne.