Hleb sa integralnim i raženim brašnom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**raženog brašna
- **200 g**integralnog brašna
- **25 g**svežeg kvasca
- **3 kašike**belog brašna
- **1 kašikica**soli
- **po potrebi**mlaka voda

Priprema

Otopite kvasac u malo mlake vode i dodajte 3 kašike belog brašna, nemojte dodavati so. Umesite malu pogacicu, presecite unakrsno nožem i ostavite da naraste. Raženo i integralno brašno uz dodatak soli i mlake vode, umesite u ne mnogo tvrdo testo. Dodajte ranije umešanu pogacicu sa kvascem, koja je u meuvremenu narasla, i sve zajedno mesite dok se ne pocnu pojavljivati mehuri. Stavite testo u ciniju podmazanu uljem, pokrite i ostavite na toplom mestu, zasticenom od promaje, dok se ne udvostruci zapremina. Oblikovati hleb, na tepsiju staviti papir za pecenje, staviti hleb, oštrim nožem isecite površinu hleba ako želite, pospite sa malo brašna. Ostavite da stoji dok se rerna greje. Pecite na 250°C oko 15 minuta, a potom smanjiti na 180 stepeni i ispeci hleb. Nemojte za to vreme otvarati vrata rerne. Gotov hleb stavite na rešetku da se ohladi.

Savet