

Hleb od crnog brašna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **340 g** crnog integralnog brašna
- **250 ml** mlake vode
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** brašna za posipanje
- i oblikovanje hleba

Priprema

Polovinu brašna staviti u činiju. Dodati so, šećer, suvi kvasac, maslinovo ulje. Sa mlakom vodom zamesiti fino testo uz dodatak preostalog brašna. Testo pokriti sa krpom i ostaviti 30 minuta da nadoe. Nadošlo testo premesiti i oblikovati veknu. Veknu posuti sa brašnom. Veknu sa oštrim nožem zaseci na par mesta. U zagrejanoj rerni dobro ugrejati tepsiju. Na vrelu tepsiju staviti malo brašna i odmah staviti oblikovanu veknu hlebu. Peci na 275 stepeni 20 minuta. Prijatno.

Savet

Savet ko ima rernu sa ventilatorom odmah ukljuiti ventilator i sve senzore za pečenje.