

Rusticni domaci hleb



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 gsuvog kvasca**
- **20 gsoli**
- **1 kg brašna**
- **680 ml mlake vode**

Priprema

U posudu sipati, brašno, kvasac, so i mlaku vodu pa zamesiti glatko testo i ostaviti da miruje 20 minuta. Zatm premesiti, ali rastezati testo i preklapati (povucete dlanovima jednu stranu pa preklopiti i tako nekoliko puta) pa ostaviti da miruje opet 20 minuta. Tako još tri puta uraditi, sa odmaranjem po 20 minuta. Nakon što je testo 4 puta premešeno i odmaralo ostaviti ga preko noci na sobnoj temperaturi. Ujutro ga prepoloviti na dva dela staviti u u 2 šerpu sa poklopcem (meni tako manji lepši) i ostaviti još 50 minuta da nadou. Peci 30 minuta na 250 stepeni sa poklopcom, a onda još 10 minuta na 230 stepeni bez poklopca ako bude potrebe da zarumeni, meni nije. Prijatno!!!

Savet