

## ***Rusticni domaci hleb***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** gsuvog kvasca
- **20** gsoli
- **1** kgbrašna
- **680** mlmlake vode

### **Priprema**

U posudu sipati, brašno, kvasac, so i mlaku vodu pa zamesiti glatko testo i ostaviti da miruje 20 minuta. Zatm pomesiti, 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 preploviti na dva dela staviti u u 2 šerpu sa poklopcem (meni tako manji lepši) i ostaviti još 50 minuta da nado?u. Peci 30 minuta na 250 stepeni sa poklopcem, a onda još 10 minuta na 230 stepeni bez poklopca ako bude potrebe da zarumeni, meni nije. Prijatno!!!

### **Savet**