

Beskrasni hleb



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **3** min

Sastojci

Startet testo:

- **100** gražanog brašna
- **100** gintegralnog brašna
- **200** gbelog brašna tip 500
- **400** mlmlake vode
- **130** mlulja
- **20** gsoli
- **20** gšecera

Dodatak za starter:

- **300** gbelog btašna tip 500
- **10** gsoli
- **10** gšecera

Priprema

U providnu posudu pomešati mikserom ili varjacom 400 gr mešanog brašna, mlaku vodu, ulje, so i šecer. To sve dobro sjediniti. Ostaviti da odstoji 24 h.

Nakon 24 h dodati ostatak suvih sastojaka. To sve dobro umesiti rukom. Ostaviti ponovo da odstoji 24 h.

U toku tih drugih 24 h dizanja testa, možemo, a i ne moramo, izvršiti premes posle prvih 4 h. Ostalih 20 h mirno cekati proces. To bi bilo korisno da malo osvežimo testo.

Kad su se pojavili mehurici i testo diglo, blago premesiti, ali ne muljati mnogo. Razvuci testo oklagijom namazati uljem sipati semenke po želji i urolati u veknu. Premazati jajetom. Neka stoji 2-3 h.

Peci na 200 stepeni celzijusa oko 40 minuta. Kad se ispece obavezno izvaditi iz kalupa i poprskati vodom.

To je to i prijatno. Dugo ostaje svež i drži sitost.

Savet

Nemam specijalan savet osim da uživajte u zdravom hlebu.