

Hleb iz vatrostalne cinije



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g**mešavine za ražani hleb
- **300 g**pšenice crnog brašna (T-1100)
- **200 g**pšenice belog brašna
- **420 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 kockica**kvasca
- **1+1 kašičica**šecera
- **2 kašičice**soli

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom 1 kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti sve tri vrste brašna, dodati kašičicu šecera i soli. Kašikom promešati. Zatim, dodati ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo, uz minimalno dodavanje brašna, mesiti 2-3 minuta. Oblikovati testo u loptu i ostaviti ga u vanglici da naraste (da udvostruci svoju zapreminu). Vanglicu prekriti providnom folijom.

Vatrostalnu ciniju, vel. 2,8 l, dobro premazati margarinom, maslacem ili uljem (zavisi da li mesite posni ili mrsni hleb). Uskiso testo premesiti, izruciti na, vrlo malo, pobrašnjenu radnu podlogu i rukama ga (blago) izvuci u vidu valjka dužine vatrostalne cinije u koju ce se hleb peci.

Sada cu vam odati jednu malu tajnu, kako hleb ostaje kao duša mekan i po 2-3 dana. Naime, kada ste hleb oblikovali u valjak, podignite testo uvis i svom težinom ga spustite ("tresnite") na radnu površinu. To uradite 2-3 puta. Zatim testo prebacite u ciniju i rukom ga blago formirati (nikako ga nemojte jako pritiskati). Poklopiti ciniju i ostaviti da testo, još jedanput, naraste.

Naraslo testo premazati vrelom vodom u kojoj je rastvorena so. Tako ce se dobiti veoma tanka i mekana korica. Vatrostalnu ciniju (poklopljenu - i poklopac premazati margarinom, maslacem ili uljem) staviti u hladnu rernu, pa rernu ukljuciti na 200 stepeni. Na toj temperaturi peci hleb 16 minuta. Zatim smanjiti na 190 stepeni i hleb peci narednih 34 minuta.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, skloniti poklopac i još jedanput ga premazati mešavinom vode i soli. Prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti hleb u ciniji da odstoji pet minuta.

Zatim ga izvaditi iz cinije, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi, pa ga poslužiti.

Savet