

Hleb *tain*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **1500 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **260** gražanog brašna
- **110** gpšenicnog brašna
- **2 ravne kašičice** soli
- **1/4 kašičice** suvog kvasca
- **375 ml** vode
- **oko 50** gpšenicnog brašna za mešenje

Priprema

Hleb se priprema 24 sata. Ako smo poceli s pripremom u 9 ujutro, u 9 uvece cemo hleb premesiti, a u 9 ujutro sledeceg dana cemo ga završiti. Osim dugog stajanja, nema velikog posla oko hleba. Izmeriti i prosejati obe vrste brašna. Kod ražanog brašna na kraju kašikom pogurati mekinje kroz rešetku. Bilo bi bolje da brašno bude integralno. U ciniju s brašnom dodati so i kvasac, pa promešati. Dodati vodu i kašikom umutiti testo. Na pocetku ce biti žitko, a kasnije tokom mešanja sve gušće. Vlažnim rukama formirati loptu, staviti je u cistu ciniju i pokriti plasticnom folijom.

Ostaviti da stoji 12 sati, a zatim u ciniji rukom premesiti testo, vratiti plasticnu foliju i ostaviti sledecih 12 sati da stoji. Nakon tog vremena pojave se mehurici vazduha na površini testa. Hleb nece mnogo narastati s obzirom da ima tek mrvicu kvasca. Ulazimo u poslednju fazu pripreme. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu, pa ga oblikovati u okruglu veknu pomocu pšenice brašna. Pobrašniti kalup za pecenje, pa na sredinu staviti loptu od testa, malo je pobrašniti odozgo, pokriti i ostaviti da miruje sledeca 2 sata. Zagrejati rernu na 220°C.

Kalup pokriti alu-folijom i staviti ga u vrucu rernu. Peci hleb ispod folije 30 minuta, zatim skloniti foliju i peci još 15-20 minuta na 200°C. Na kraju bi trebalo da hleb ima tamnu koricu, pa se ravnati tim podatkom kad je vreme pecenja u pitanju. Hleb umotati u cistu kuhinjsku krpu i ostaviti sat vremena da se hladi. Ako se pritom cuje pucketanje korice, tain je ispao kako treba. Izmeren hleb posle pecenja ima težinu od 600 grama.

Savet

Na Balkanu su se do danas zadržale mnoge turske rei, ali ih je pre jednog veka bilo kudikamo više, pa je "tain" zaboravljen turski izraz za sledovanje. Tain je vekna hleba srpskog vojnika iz Balkanskih ratova i Prvog svetskog rata, napravljen od mešavine ražanog i pšenice brašna u odnosu 70:30 %, a ima osobinu da se teško kvvari. U muzeju u Pirotu se uva jedan tain ispečen 1912. godine.