

Tain (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **1440 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3** **cašebrašna**
- (raženo, integralno ili obicno brašno)
- **2 kafene kašikesoli**
- **1/2 kafene kašicesuvog kvasca**
- **1,5** **cašavode**

Priprema

Pomešajte brašno (možete koristiti raženo, integralno ili obicno brašno, a možete i napraviti kombinaciju sva tri), so, kvasac, zatim dodajte vodu i sve dobro sjedinite. Pokrijte i ostavite da odstoji 12 sati. Nakon toga ponovo promešajte i ostavite da odstoji dok se na površini testa ne pojave mehurici vazduha, a to može potrajati od 7 do 12 sati ili duže. Istresite testo na radnu površinu, koju ste prethodno posuli brašnom, i preklopite ga kao koverat, a zatim prevrnite i ostavite da odstoji još sat, dva. Prvo zagrejte šerpu (potrebna vam je šerpa sa poklopcem), pola sata pre precenja, a zatim stavite testo u posudu, poklopite i pecite pola sata na 250 stepeni. Nakon toga skinite poklopac i pecite još oko 20 minuta. Trebalo bi da se uhvati tamna korica, a ako nije pecite još malo dok se ne uhvati, a zatim umotajte hleb u krpu i ostavite da se hladi sat vremena i tek onda je proces završen. Ono što je interesantno je to da hleb “peva” dok se hladi. To se odnosi na krckanje korice i to je znak da je hleb ispao kako treba treba.

Savet

Treća sreća, ni prethodna dva hleba nisu ispala loše, ali mislim da je ovaj treći najbolji. Evo kako da umesite TAIN, srpski hleb iz Prvog svetskog rata i jedete ga 20 dana Tain, hleb srpskih vojnika iz Prvog svetskog rata, ima jako zanimljivu istoriju koja se graniči sa legendom. Ne znamo da li ovaj hleb ima magična svojstva, ali

jedan vojnik ga je nosio punih šest godina i nepovređen izašao iz svih bitaka u kojima je učestvovao.