

## Tain (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **1440** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

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

### Priprema

Pomešajte brašno (možete koristiti raženo, integralno ili obično 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 prevrnete 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. Trebalо 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 hlađi sat vremena i tek onda je proces završen. Ono što je interesantno je to da hleb "peva" dok se hlađi. To se odnosi na krckanje korice i to je znak da je hleb ispolao kako treba.

### Savet

Trea srea, ni predhodna dva hleba nisu ispala loše, ali mislim da je ovaj treći najbolji. Evo kako da umešite 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 granii sa legendom. Ne znamo da li ovaj hleb ima magična svojstva, ali jedan

vojnik ga je nosio punih šest godina i nepovreen izašao iz svih bitaka u kojima je uestvovao.