

## *Još jedan hljeb, koji se ne mijesi*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 šolje (od 200 ml)** pšenice brašna
- **1 šolja** finog kukuruznog brašna
- **1 kašica** soli
- **2 šolje** mlake vode
- **20 g** svježeg kvasca

### **Priprema**

Sjediniti pšenično i kukuruzno brašno i so. Posebno sjediniti kvasac i vodu. Nakon 5 minuta, sjediniti tečne i suhe sastojke. Sastojke samo promiješati kašikom (hljeb se ne mijesi)! Ostaviti prekriveno oko 2 sata. Na pobrašnjenoj radnoj plohi oblikovati hljeb. Pecnicu, zajedno sa vatrostalnom posudom i poklopcem, zagrijati na 250 C. Hljb staviti u zagrijanu posudu. Poklopiti i peci na 250 C oko 30 minuta.

Maknuti poklopac, pa peci hljeb još 10-tak minuta, na 210 C.

Pecen hljeb prekriti krpom; kratko prohladiti, pa poslužiti!

### **Savet**