

Rustikanac hleb



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3/4 kašičice** suvog kvasca
- **ili ravna kašika** svežeg kvasca
- **1,5 šolje** vruće vode
- **2 kašičice** šećera

Priprema

Vrlo je bitno pripremiti testo kako treba. Šta to znaci? Pa ovde je bitno da se 2 šolje vode stavi da prokljuca. Izmaknite i ostavite da se prohladi da bude baš vruća. Kada stavite malicu u vodu da možete da izdržite ne više od 5 sekundi. To je znak za vruću vodu. Osam sekundi je znak za toplu vodu. 15 sekundi za mlaku. A u pola šolje mlake vode dodajte kvasac. Po original receptu ide onaj pivarski tecan. Ja sam stavila suvi i super je ispalo. Stavite i šećer i da kvasac naraste klasično kao za sva dizana testa. U prosejano brašno dodajte soli, nadošlog kvasca i onu vruću vodu. Sve brzo varjačom sjedinite. Testo će da bude onako žitkije. Prekrijte krpom i pustite da naraste. Brašno će zbog vruće vode da se kako bih rekla popari ili delimično skuva. U tome je čaka kod ovog hleba. Zato treba da bude voda baš vruća. Stavite da narasta. Prekrijte pamučnom krpom. Testo će zbog vruće vode brzo da naraste. Pustite da skroz naraste.

Varjačom ga dobro izradite.

Stavite testo u podmazanu šerpu prečnika 24cm. Inače se rustikanac peče ili u šerpi ili pod saćem. Pecite na 180 stepeni. Ako je šporet na drva onda je to srednja vatra.

Ja sam hleb posula crnim susamom, a nekada su bogatije kuce posipale kimom. Hleb je gotov kada porumeni.

Stavite hleb u platnenu krpu i ostavite da se ohladi da bude mlak. Da znate hleb obavezno ili pukne ili napravi skroz obruc.

Donji deo hleba mora da bude smee boje i da je ujednacene svuda boje. Tada je on idealan. Takoe bi donji deo trebalo da ima rupice.

Nekada se na njega mazao džem i bio je idealan u vreme velikih postova. Po nekoliko dana ostaje svež.

Savet

Kada kopate po predratnim kuvarima nabasate na ovakve recepte koji imaju malo sastojaka, jednostavni su, a opet kao da govore pet jezika. Pa eto da otrgnemo od zaborava jedan od tih. U nekim delovima ovo je bio obredni hleb koji se sekao za boljitak stoke.