

Domaci hleb (21)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna tip 400
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 kašičice** soli
- **1,5 kašičica** šecera
- **3 kašik** maslinovog ulja
- **5 dl** vode (mlake)
- **2 kašičice** korijandera (mlevenog)
- **1 kašik** miroiije (suve)

Priprema

Pomešati suve sastojke (brašno, so, suvi kvasac, šecer, miroiju, korijander) pa dodati maslinovo ulje i vodu. Promešati varjacom ili kašikom do sjedinjenja svih sastojaka, bez potrebe da se testo skroz umesi. Prekriti pvc folijom i ostaviti na toplom da naraste (oko 4-5 sati).

Na pobrašnjenu podlogu preruciti testo tako sto cete i gornji deo posuti brašnom pa preklapanjem ivica formirati okruglu veknu. Formiranu veknu prebaciti na peki papir i vratiti u vanglu, prekriti krpom i sacekati još pola sata da testo odmori i još malo naraste.

Za to vreme ukljuciti rernu na 250°C i odmah u nju staviti pekac (ili šerpu sa poklopcem koja sme u rernu). Nakon pola sata izvaditi pekac, skinuti poklopac i u njega staviti hleb sa sve peki papirom, vratiti poklopac (tako peci pola sata), zatim opet skinuti poklopac, smanjiti na 220°C, i peci još dvadesetak minuta, da lepo

porumeni. Hleb možete malo poprskati vodom ako želite da ne bude previše hrskav. Prijatno!

Savet

Vrlo je važno da dobro ugrejete peka/šerpu sa poklopcem! Možete napraviti i bez zainskog bilja, ili iste kombinovati po svom ukusu! Hleb pre pečenja možete posuti brašnom, i malo ga zasei po površini. Ako niste sigurni da li je gotov, možete proveriti ubadanjem akalice ili ražnjem (drvenim).