

Polu raženi hleb



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičice** šećera
- **3 kašike** ulja
- **100 g** raženog brašna
- **500 g** belog brašna
- **250 ml** tople vode

Priprema

Aktivirati kvasac. U mlaku vodu izmrviti kvasac, dodati kašičicu šećera, 3 kašika brašna i promešati. Ostaviti da stoji 5 minuta.

U ciniju staviti raženo brašno, so, polovinu belog brašna, isipati nadošli kvasac, ulje i uz pomoc ostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci.

Naraslo testo premesiti, razviti oklagijom krug, a zatim urolati i staviti u pleh za hleb. Pokriti i ostaviti bar 10 minuta. Oštrim nožem zaseci blago hleb i peci na 200 C par minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 180 C i dopeci još 30 minuta. Prijatno!

Savet