

Polu raženi hleb



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** gkvasca
- **2** kašicicasoli
- **1**kašicivašecera
- **3** kašikaulja
- **100** graženog brašna
- **500** gbelog brašna
- **250** mltople vode

Priprema

Aktivirati kvasac. U mlaku vodu izmrvti kvasac, dodati kašicicu šecera, 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 prianjajucom 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 zaseći blago hleb i peci na 200 C par minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 180 C i dopeci još 30 minuta. Prijatno!

Savet