

Ražani hleb koji se ne mesi



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gražanog brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šećera
- **40 g** kvasca
- **450 ml** tople vode

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šećerom, izmrviti kvasac i dodati kašiku ražanog brašna. Promešati i ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu cinuju isipati pola primpremljenog brašna, dodati so, isipati nadošli kvasac i uz pomoc preostalog brašna varjacom mešati testo.

Testo lepo varjacom sjediniti, pokriti prianjajucom folijom i ostaviti da se udvostruci. Testo je mekše. Naraslo testo isipati u pleh u kome ce se peci, nožem napravite zareze, pustite 10ak minuta dok se ugreje rena i peci na 200 C prvih nekoliko minuta, a zatim smanjiti teperaturu na 180C i dopeci hleb još 20 minuta. Prijatno!

Savet