

Hleb iz rerne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**belog brašna
- **100 g**jecmenog brašna
- **2 kašičice**soli
- **20 g**kvasca
- **650 ml**mlake vode
- **1 kašičica**šecera

Priprema

U ciniju pomešati belo i jecmeno brašno. Mlaku vodu sjediniti sa kvascem, dodati šećer, so i postepeno dodavati u ciniju sa brašnom mešajući varjačom. Sjediniti, testo je meko i lepljivo. Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti najmanje 18 h.

Šerpu zagrevati sa poklopcem na 200 C. Testo isipati na pobrašnjenu radnu površinu, varjačom okretati testo i staviti ga u šerpu za pečenje zajedno sa poklopcem. Peci na 200 C oko 20 minuta, a zatim skinuti poklopac i dopeci još 10 minuta. Prijatno!

Savet