

Domaci crni hleb



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** crnog brašna (T-950)
- **1 kašica** soli
- **1/2 paklince** svežeg kvasca
- **2-3 dl** mlake vode

Priprema

Razmutiti kvasac u pola šolje mlake vode, sa kašicicom šecera i 4-5 brašna, poklopiti i ostaviti da ispunи šolju. Od brašna, soli, pripremljenog kvasca i mlake vode zamesiti srednje meko testo, pokriti ga i ostaviti oko pola sata da odmori i da udvostruci volumen. Ponovo premesiti, oblikovati veknicu i staviti u podmazan pleh da odmara još 20-tak minuta dok se reran ne zagreje. Pre pecenja napraviti par zareza po površini testa, i posuti veknicu sa malo bršna. Peci na 200 C oko 35-40 minuta dok dobije lepu rumenu koricu.

Savet