

Hleb sa tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gpšenicnog brašna
- **200** gcrnog brašna
- **200** gražanog brašna
- **1,5** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **1/2** kockicekvasca
- **50 ml**maslinovog ulja
- **350 ml**vode

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera. podici kvasac. U vanglicu staviti pšenicno, crno i ražano brašno. Dodati so i maslinovo ulje, pa zamesiti sa, pripremljenim, kvascem.

Ne dodavati više brašna, vec testo mesiti nauljenom rukom. Umešeno testo ostaviti u vanglicu (podmazanu uljem), prekriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci, svoju, zapreminu. Naraslo testo premesiti i ostaviti da još, jedanput, naraste.

Uzeti kalup za hleb, vel. 30x12x8cm. Dno kalupa prekriti pek papirom, a stranice premazati uljem.

Radnu površinu premazati uljem, pa izruciti testo. Testo, rukama, izvuci u, manji, pravougaonik i zaviti u rolat. Urolano testo prebaciti u kalup i rukom ga ispretiskati, da se formira ravna površina. Prekriti testo providnom folijom i ostaviti da naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Naraslo testo premazati uljem i staviti da se pece. Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne i premazati vodom. Hleb izvaditi iz kalupa i umotati u kuhinjsku krp. Ostaviti da se hleb prohladi, pa ga poslužiti.

Savet