

Jermenski beskvacni hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1,5 kašičice** soli
- **3 dl** vode-mlaka

Priprema

U brašno dodati kašičicu i po soli. Dolivajući vodu zamesiti tvrde testo. Dobro umesiti da postane glatko i elastično. Testo prekrijte najlonom da odstoji. Ostaviti da se odmara na toplom mestu oko sat vremena. Podeliti na 8-10 jednakih delova, i od svakog dela oblikovati lopticu. Ponovo pokriti najlonom i krpom i ostaviti da odstoji još pola sata. Rešetku u rerni spustiti na najniži nivo, pa na nju staviti veliki pleh okrenut naopako. Uključiti rernu da se zagreje zajedno sa plehom na 220°C. Loptice testa rastanjiti što tanje. Peci u rerni 5-6 minuta, ako želite da su elastični i savitljivi izvadite ih ranije.

Savet

Kad se pojave mehurici ili kad porumene i postanu hrskavi izvaditi iz rerne.