

Razeni kruh

POTREBNI SASTOJCI

*300 g integralnog brašna
200 g raženog brašna
100 g krupnih zobenih pahuljica
2 vrećice suhog kvasca
3/8 l mlake vode
1/2 žličice soli
150 g mljevenih lješnjaka*

NAČIN PRIPREME

U većoj posudi pomiješati brašno, pahuljice, lješnjake, kvasac i sol, dodati vodu i umijesiti tijesto. Ostaviti da ga da stoji dok mu se obujam ne udvostruči, a potom ga premijesiti i ponovno ostaviti na toplom mjestu da stoji oko 20 minuta. Zatim tijesto podijeliti na dva dijela, oblikovati štruce, posipati ih zobenim pahuljicama, te peći 15 minuta na 250G1;C, potom smanjiti temperaturu na 150G1;C i peći još oko 35 minuta.