

Raženi kruh



400 g raženog brašna
100 g glatkog pšeničnog brašna (typ405 ili 550)
½ kocke germe (20g)
350ml mlake vode
½ EL soli
1 TL šećer

Brašno prosijte, a germu razmutite sa malo vode, šećerom i 2TL brašna.
Ostavite da proradi (kad zakuha je ok)



Umjesite tijesto. Tijesto je jako ljepljivo, nije kao kod bijelih tijesta glatko.
Mješajte barem 20min.

Gotovu smjesu formirajte mokrim rukama u kuglu.



Tijesto i posudu posipajte sa brašnom, da se nebi ljepilo.

Ostavite dizati u posudi pokrivenoj krpom 60 min.



Na nabrašnjenoj radnoj plohi još jednom dobro rukama premjesite tijesto.

Vratite ga u posudu, pokrijte i ostavite dizati daljnjih 45 min.



Mokrim rukama izvadite tjesto iz posude, oblikujte kuglu i stavite je na papirom za pečenje pokriveni pleh.

Oblikujte kao na slici, zarezite križ na vrhu i namažite sa uljem.

Ostavite pokriveno dizati još 30 min.



Pecite u pećnici zagrijanoj na:

- 250°C 40 min

i nakon toga na: - 200°C 20-25 min.

Gotov kruh izvadite, propiknite ga čačkalicom i ako na izvađenoj čačkalici nema ostataka tijesta, kruh je pečen.

Položite ga na rešetku i zamotajte u mokru krpu.

Neka odahne tako pokriven 60 min.

