

Šunka u hlebu



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Za šunku u hlebu:

- **1 kg** dimljene šunke ili plecke u mrežici
- **375 g** glatkog brašna T-500
- **2 dl** tople vode
- **1 kašičica** soli
- **malo** šecera
- **1 kesica** instant suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje prilikom pečenja:

- **malo** vode
- **malo** ulja
- **1 žumance**

Priprema

Ovo je mera za šunku od 1 kg. Ako radite šunku težu od 1 kg treba povećati sastojke za testo. U širu dublju posudu prosejati brašno sa praškom za pecivo. Dodati so i rukama promešati. U sredini napraviti udubljenje staviti šecer, vodu i instant kvasac. Pustiti da kvasac nadoe ma mikserom, mutilicama za testo dobro izraditi testo. Testo prebaciti na radnu površinu i rukama dobro umesiti da postane glatko testo. Prilikom umesivanja 2-3 puta ruke malo nauljiti. Od ove kolicine brašna se dobije 600 g testa.

Testo prekriti i staviti na toplo mesto da se diže 60 minuta. Za vreme dok se testo diže pripremiti šunku. Šunku,

kare ili plecku oprati i osušiti. Skinuti mrežicu.

Skinuti lagano kožicu, ali da masnoca ostane na šunki.

Masnocu oštirim nožem duboko zarezati po dužini i širini na tanke kockice, da bi se prilikom pečenja oslobodila masnoca koja će natapati hleb.

Nadiglo testo tanko razvaljati. Šunku staviti na testo.

Šunku obložiti sa testom, prvo uže strane, pa šire strane.

Tepsiju namazati margarinom i posuti brašnom. Šunku u hlebu staviti u tepsiju da se diže još 1 sat. Rernu zagrejati na 190 stepeni. Staviti tepsiju sa šunkom u hlebu da se peče 1 sat. Vreme pečenja (kao i kolicina hlebnog testa) ovisno je o veličini šunke. Šunka se vremenski peče zavisno od kilograma - koliko kilograma šunke toliko sati pečenja. U toku pečenja testo premazivati sa vodom i uljem, a može i žumancetom pri kraju da tobije zlatno žutu boju.

Ispecenu šunku izvadite iz tepsije i stavite u blago vlažnu krpu da se hladi u hlebu. Nakon pola sata odmotati iz vlažne krpe i uviti u suvu. Kada se ohladi prerezati hleb i šunku izvaditi iz hleba radi lakšeg rezanja na tanke šnite.

Savet

Od malena je mama za Uskrs radila šunku u hlebu i tu tradiciju sam i ja nastavila. Peenjem šunke u hlebu svi ukusi ostaju u šunki, a prenesu se i na hleb. Dobro je kada na šunka ima i masnoe koja se prilikom peenja otopi, a hleb je upije.