

Hleb sa zacinima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** tople vode
- **1** jaje
- **4 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašica** meda
- **1,5 kašica** soli

I još:

- **3 češnj** sitno iseckanog belog luka
- **1/3 vezice** sitno iseckane miroije
- **1/3 vezice** sitno iseckanog peršuna
- origana
- maslinovo ulje

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom jedne kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati maslinovo ulje, jaje, so, med i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo ce biti malo mekše, nego što je za hleb, ali tako treba da bude. Sa pobrašnjanim rukama oblikujte loptu, od testa i ostaviti da uskisne.

Kada testo udvostruci svoju zapreminu prebaciti ga, na pobrašnjenu, radnu površinu. Razviti testo u obliku

pravougaonika, debljine 0,5 cm, pa ga premazati maslinovim uljem. Zatim po testu posuti sve navedene začine. Origano staviti, kolicinski, po ukusu. Zaviti testo kao štrudlu i staviti u uzak, dobro podmazan kalup za hleb.

Ostaviti da naraste. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i staviti da se pece, na 190 C. Kada pocne da rumeni smanjiti na 170 C, i ako je potrebno prekriti hleb folijom, da ne izgori.

Peceni hleb izvaditi, umotati u krpu i ostaviti da se prohladi. Uživajte u ukusu.

Savet