

Hleb sa jogurtom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna (T-500)
- **1/2 kockice** kvasca
- **130 ml** jogurta
- **160 ml** tople vode
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1,5 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **1** jaje

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašice šećera, razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jogurt, jaje, so, maslinovo ulje i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu, i sa dodavanjem po malo brašna, mesiti testo 2-3 minuta. Umešeno testo prebaciti u vanglicu, pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti i ostaviti da još jedanput uskisne. Zatim ga razviti u oblik pravougaonika, zaviti kao štrudlu i prebaciti u, dobro podmazani, kalup za hleb. Pokriti krpom i ostaviti da hleb naraste. U nedostatku kalupa za hleb, testo staviti u manji četvrtasti pleh, rukom ga rastanjiti i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka (ja sam posula i razne semenke) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 190 stepeni. Kada malo porumeni smanjiti na 180 stepeni i ispeci do kraja.

Ispeceni hleb umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Moja deca nisu mogla da sacekaju da se prohladi, pa sam ga sekla posle 2-3 minuta kako sam ga izvadila iz rerne.

Savet