

Orašast Slatko-Slani hleb



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** polubelog brašna, tip 850
- **100 g** krupnije mlevenih oraha
- **2 kašice** šećera
- **1 ravna kašica** soli
- **15 g** kvasca
- **3,5 dl** mlake vode

Priprema

U većoj posudi izmešati brašno, orahe, šećer i so. Napraviti udubljenje u sredini. Kvasac razmutiti u mlakoj vodi, pa sipati u udubljenje. Umesiti testo. Mesiti dok ne postane glatko. Ostaviti da naraste. Držati ga na toplom mestu. Kada naraste, ne mora da se udvostruci, premesiti ga. Postupak ponoviti još jednom. Nakon toga testo podeliti na dva dela i napraviti veknice (pleh je dugacak 30 cm).

Ostaviti ih da se "odmaraju" pola sata, a potom ih peći u zagrejanoj pecnici 20 minuta na 200 stepeni i još 5 minuta u isključenoj pecnici.

Hleb možete služiti i u slatkim i slanim kombinacijama, podjednako je ukusan ;)

Savet