

## Slavski hljeb



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1,5 kg** brašna
- **paket** svježeg kvasaca
- **2,5 dl** mlijeka
- **5** žumanjaka
- **1** jaje
- **125 g** margarina
- **malo** strugane limunove kore
- **4 kašike** šećera
- **na vrh noža** soli

### Za ukrašavanje:

- **150 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **150 g** gustina

## Priprema

Kvasac i kašičicu šećera razmutiti u šoljici mlakog mlijeka, pa ostaviti da ukisne. Za to vrijeme brašno staviti u posudu za mješanje i držati na toplom. Ukisli kvasac umješati u brašno, dodati 4 žumanjka i celo jaje, razmekšali i umuceni margarin, struganu koru limuna, so i ostatak šećera i mlijeka. Ako je potrebno dodati malo tople vode i zamjesiti srednje cvrsto elastično tijesto. Oblikovati loptu, staviti u posudu, posutu brašnom, prekriti krpom i ostaviti da naraste. Kada se testo udvostruci zapreminu, izruciti na dasku za mješanje, još jednom dobro izmjesiti rukama, pa preruciti u podmazan brašnom posut pleh ili sud za pečenje. Sve premazati

preostalim umucenim žumanjkom sa malo mlijeka.

## Savet

Zatim zamjesiti drugo vrše tijesto od 150 grama brašna, 150 grama gustina soli i vode koliko je potrebno. Od njega praviti ukrase po želji, ali prvo napraviti pletenicu i postaviti je unaokolo po ivici (pletenicu možete praviti i od predhodnog tijesta, ja sam tako radila). Po želji se prave ukrasi: IS, HR, NI, KA, grože, knjiga, ptice, klas pšenice i dr. Kola peći u predhodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni oko sat vremena. Kada se ispeče izvaditi ga i zamotati u platnenu krpu da se ohladi.