

Tiger Bread



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** pšenice brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** instant kvasca
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **oko 300 ml** vode

Pasta:

- **20 g** pirinčanog brašna
- **7 g** pšenice brašna
- **1/4 kašičice** soli
- **4 g** šećera
- **1/2 kašičice** instant kvasca
- **30 ml** vode

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti prekriveno oko 40 minuta. Tijesto podijeliti na dva dijela; oblikovati lopte. Staviti u pleh, obložen papirom za pečenje.

Pripremiti pastu: sjediniti sve sastojke. Oblikovano tijesto premazati pastom. Ostaviti da "miruje" oko 30 minuta.

Peci u pecnici zagrijanoj na 220 C oko 5 minuta, pa smanjiti na 200 C i peci još 20-tak minuta. Izvaditi iz pecnice, pa premazati otopljenim puterom.

Savet