

Rewena Maorski hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Krompir kvasac:

- **100 g** krompira, isecenog na sitne kriške
- **165 ml** vode
- **165 g** brašna (ja sam koristila integralno)

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **20 g** gtecnog meda
- **1,5 kašičica** svežeg ruzmarina, sitno iseckanog
- **150 ml** vode
- **330 g** rewena (krompir kvasac)
- **5 kockica** leda da pravimo paru dok se pece
- **1** jaje

Priprema

Prvo pravimo Krompir kvasac. Kuvamo krompir dok bude sasvim mek. Napravimo pire..oko 250 g. Ostavimo u ciniji dok bude mlako. Dodamo brašno i med i dobijemo meko testo. Pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo na toplom mestu. Rewena je gotova posle dva dana, moja je bila 2 i po dana. Ne duže od 3 dana, jer ce onda vec postati slabija. Videcete na vrhu rewene, mehurice.

Da napravimo testo stavimo sve sastojke u ciniju i varjacom izmešamo. Testo ce biti meko. Mesimo oko 10

minuta. Možete koristiti i procesor sa dodatkom za testa, onda naravno nešto manje, oko 8 minuta. Testo je meko i elasticno.

Pouljamo ciniju, zatvorimo plasticnom folijom i ostavimo na toplo mesto da se udupla. To je odprilike oko sat vremena.

Sad, kada se testo uduplalo, stavimo ga na radnu, pobrašnjenu površinu i ako imate pomocnike koji su u meuvremenu oprali ruke od mešenja, pustite ih da malim pesnicama isteraju testu vazduh. Oni to zaista odlicno rade!

Sad, kada se testo uduplalo, stavimo ga na radnu, pobrašnjenu površinu i ako imate pomocnike koji su u meuvremenu oprali ruke od mešenja, pustite ih da malim pesnicama isteraju testu vazduh. Oni to zaista odlicno rade!

Predgrejemo rernu na 220 stepeni Celzija i ispod žice za pecenje. Koja je u sredini rerne, stavimo malu šerpicu sa kockama leda. Zatvorimo rernu. Kad se led istopi pravice se para, koja utice da se hleb pece lepo i bude lepa kora.. Pecemo 20-25 minuta, dok kora dobije lepu braon boju. To je po originalnom receptu i svaki šporet je drugaciji, pa je najbolje proveriti. Kad kucnete rukom po dnu, ako hleb zvuci šupalj, on je pecen. Ovaj naš se pekao oko 30 minuta i još smo ga ostavili u iskljucenoj rerni sa malo otvorenim vratima oko 10 minuta. Izvadimo iz rerne i ostavimo na žici da se ohladi.

Mi smo ga jeli sa pasuljem, i pecenim paprikama. Tako bi ova prica mogla i da se zove: Kako smo udružili Maore i Srbe.

Savet

Hleb u Novozelandskoj kuhinji ne igra veliku ulogu, u poreenju sa našom. Tek devedesetih dolaskom veeg broja imigranata, pojavile su se Grke, Italijanske, Turse, Francuske, Nemake pekare , u kojima se zaista nude izvrsni hlebovi i peciva. Novozelaani još uvek hleb naješe koriste za sendvie i tost. Tako d proces od sendvia pa hleba uz npr kuvana jela još uvek nema korene. Meni je uvek smešno kad odemo kod kiwija u goste, a moja erkica kad se sedne da se rua traži gde je hleb. U prevodu ovaj Maorski hleb bi bio, Hleb mešen sa kvascem od krompira. Vrlo star recept i hleb je fantastinog ukusa. esto ga pravim kad dou drugari moje erkice, jer tu ima dosta posla, a vreme izmeu, da se deca odmore i igraju Ko je kreativan može još i napraviti neku šaru na vrhu, ja sa decom to nisam jel je šara jedna i treba strpljenja, a njih je bilo troje nestrpljivih! Maori obino koriste našu paprat, koja je simbol mnogo ega na Novom Zelandu.