

Broa (portugalski hljeb)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 200 ml)finog kukuruznog brašna**
- **2 šoljepšenicnog brašna**
- **1/2 šoljetoplog mlijeka**
- **1 šoljatople vode**
- **1 vrecicainstant kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikameda**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- pšenично brašno za posipanje

Priprema

Sjedinite kukuruzno brašno, toplo mlijeko i vodu, pa ostavite par minuta. Zatim, dodajte kvasac, so, med, ulje i brašno, pa zamijesite tijesto. Mijesiti 5-7 minuta. Prekriti i ostaviti na toplom, da se udvostruci. Zatim, na pobršnjenoj radnoj plohi oblikovati hljeb. Staviti u kalup ili pleh, obložen papirom za pecenje, pa ostaviti još nekih pola sata. Zagrijati pecnicu na 230 C. Hljeb zarezati, pa staviti da se pece.

Nakon 5-6 minuta smanjiti temperaturu na 200 C, pa peci još nekih 25 minuta (do zlatne boje).

Pecen hljeb izvaditi iz kalupa, prekriti i ostaviti 10-tak minuta, da se prohladi.

Savet