

Hleb sa kukuruznim brašnom i bosiljkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog pšeničnog brašna
- **200 g**kukuruznog brašna
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicicešecera**
- **350 ml**vode
- **1/2 kockicekvasca**
- **2 kašikeizrendanog parmezana**
- **1 puna kašikasuvog bosiljka**
- **60 ml**jogurta

Za premazivanje hleba:

- **20 g**putera
- **1 kašikaulja**

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, so, jogurt, bosiljak i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i nastaviti sa mešenjem (dodavajuci po malo brašna) još, oko, 10 minuta. Ostaviti ga u, nauljenu, dublju posudu da uskisne. Kada testo uskisne, ponovo ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i, blago ga premesiti. Oblikovati krug i staviti ga u dublju, podmazanu šerpu. Ostaviti hleb da naraste. Kada je hleb uskisao, premazati ga mešavinom putera i ulja, zaseci u obliku krsta i staviti da se pece, na 180 stepeni.

Peceni hleb izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Iseci hleb na kriške i poslužiti.

Savet