

Hleb - svež i posle nekoliko dana



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **200 g**ražanog brašna
- **1/2 kockice**kvaska
- **350 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli

Preprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, pa dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo. Oblikovati ga u loptu i, nekoliko puta, podignuti ga u visinu i svom težinom udariti o radnu površinu. Na taj nacin ce izaci sav suvišan vazduh (što kasnije daje hlebu svežinu).

Oblikovano testo staviti u pouljanu vanglicu, pokriti providnom folijom i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela.

Rukom, malo, razvuci testo i uviti ga u rolat. Formirane rolate staviti u, podmazani, manji pleh, zaseci ih na nekoliko mesta po površini i ostaviti da narastu. Kada su veknice narasle, premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, umotati u krpu i ostaviti da se prohladi, pa ga iseci i poslužiti. Ovako ripremljen hleb 2-3 dana ostaje, potpuno, svež.

Savet