

Pancerota hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **540 g** brašna
- **360 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** belance

Fil:

- **100 g** kackavalja
- svež bosiljak

...i još:

- suncokret
- susam
- lan

Za premazivanje hleba:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

Priprema

Fil: Kackavalj i sveži bosiljak (kolicina bosiljka je po ukusu) staviti u secko i, sitno ga, iseckati. Iseckanu smesu staviti u odgovarajucu posudu i podeliti je na deset delova.

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, belance i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na deset, jednakih, delova.

Uzeti kalup za hleb (30x12x7 cm) i dobro ga podmazati puterom. Od svakog isecenog dela testa napraviti jufkicu. Uzeti jednu jufkicu, samo malo je rastanjiti, staviti na sredinu jedan deo fila, ...

...ivece premazati vodom, preklopiti testo, pa viljuškom spojiti stranice testa.

Na isti nacin oformiti i ostale jufkice, pa ih poreati u, pripremljeni, kalup, sa pritisnutim stranicama naviše.

Ostaviti da testo naraste, premazati ga, mešavinom žumanceta i mleka, pa ga posuti sa semenkama (kolicina semenki po želji).

Staviti testo da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peceni hleb (probat i cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne i pokriti krpom, da odstoji 10-tak minuta (ne vadeci ga iz kalupa).

Zatim ga izvaditi iz kalupa, iseci i poslužiti.

Savet