Lisnati hleb, od cetiri vrste brašna

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **260 g**pšenicnog brašna
- **260 g**integralnog brašna
- **260 g**ciabata brašna
- **160 g** tapioca-tapioka brašna
- **15 g**pekarskog kvasca
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**suncokretovog ulja
- **500 ml**mlake vode
- **170 g**putera

Priprema

U mlaku vodu potopiti kvasac sa šecerom i sacekati da kvasac nadoe. U vanglu staviti brašno, so, ulje i uz dodavanje vode u kojoj je kvasac, zamesiti testo. Nadošlo testo, podeliti na nekoliko manjih loptica i svaku od njih razviti u jufku, koju cete premazati tankim listicima putera i slagati jednu na drugu. Razviti jednu veliku jufku, koju cete urolati. Tako urolanu jufku isece na kajševe debljine 5-6 cm, po dijagonali, istanjiti rukom, malo upresti i uviti tako da se formira cvet.

Staviti u pleh i sacekati da naraste. Kada naraste staviti da se pece, na 230 stepeni, a posle 15 minuta povecati temperaturu na 250.

Savet