

Hleb sa paradajzom i zacinskim biljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **200 ml** vode
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šecera
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** origana
- **1,5 kašice** belog luka u prahu
- **1/2 kockice** kvasca

I još:

- nana
- bosiljak
- ruzmarin

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, paradajz, ulje, origano, beli luk u prahu i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo oblikovati u krug, pa ga podici iznad vanglice i, bukvalno, baciti ga nazad. Tako uraditi nekoliko puta, hleb ce biti, fantasticno, mekan. Ostaviti testo da uskisne.

Sveže zacinsko bilje (vi dodajte bilje koje volite) sitno iseckati.

Nadošlo testo prebaciti na, nauljenu, radnu površinu (ne stavljati brašno) i rukom ga malo razvuci, velicine kalupa gde ce se peci (moj kalup je vel. 30x12 cm). Preko testa posuti iseckano bilje, pa ga rukom, malo, pritisnuti.

Uviti testo u rolat i prebaciti ga u podmazani kalup. Pokriti i ostaviti da naraste.

Rernu ugrijati na 180 stepeni. Narašlo testo za hleb premazati mešavinom ulja i, malo, vode, pa ga staviti da se pece.

Peceni hleb izvaditi, umotati u krpu da se prohladi, pa poslužiti.

Savet