

Polubeli hleb



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** belog brašna
- **2 šolje** integralnog pšenice brašna
- **1/3 šolje** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2** kvasca

Priprema

Umutiti u činiji kvasac, šećer, kašiku belog brašna i toplu vodu. Kad se pojave mehurici pomešati ostalo brašno, so i ulje. Dodavati polako vruću vodu, testo treba da se lepo umesi i odvaja od činije i bude meko. Pokriti i ostaviti da raste.

Kad se testo udvostrucilo podeliti ga na tri dela, pobrašniti radnu površinu i razvaljati svaki deo u pravougaonik i urolati kao kiflu. Obložiti pleh pek papirom, pa poreati vekne i malo ih zaseci nožem na par mesta. Ostaviti malo da odsotje, 15-ak minuta dok se rerna greje na 180 stepeni.

Premazati sa vodom i staviti da se pece. Možete ih pokriti folijom prvih 20 minuta ako volite tanju koricu. Peci oko pola sata. Kada su gotovi izvaditi iz rerne i pokriti krpom. Kada se ohlade, hleb cuvati u papirnoj ili platnenoj kesi kako se ne bi sušio. Prijatno!

Savet