

Hleb bez narastanja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1/3 kockice** kvasca
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **130 ml** jogurta
- **150 ml** mleka
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šecera

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera podici kvasac. U kiselo mleko staviti sodu bikarbonu, promešati i sačekati da se aktivira.

U vanglicu staviti brašno, dodati pecivo, pa promešati. Zatim dodati so, jaje, ulje, jogurt sa sodom bikarbonom i mleko sa kvascem. Zamesiti testo. Prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i mesiti dok testo ne postane elasticno.

Umešeno testo, rukom, razvuci u pravougaonik i uviti rolnu. Uzeti kalup za hleb, 30x11x8cm, pa dno obložiti pek papirom a stranice premazati uljem. Staviti rolnu od testa u, pripremljeni, kalup.

Testo zaseci nožem, na nekoliko mesta, premazati mešavinom ulja i vode i staviti u, mlaku, rernu da se pece, na 170 stepeni.

Peceni hleb izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

Savet