Hleb sa dve vrste brašna

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pšenicnog brašna
- **100 g**kukuruznog brašna
- **100 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Za premazivanje hleba:

- **1**žumance
- **1 kašika**mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, jogurt, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ne koristiti više brašno, da bi se testo doradilo, vec to uciniti nauljenim rukama.

Vanglicu premazati uljem i staviti testo, da udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo prebaciti na, uljem, premazanu radnu površinu i, rukom, napraviti koru u obliku pravougaonika. Koru uviti u rolat i staviti u kalup za hleb (30x11x7cm), dobro premazan maslacem. Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

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

Savet