

Pekarski hljeb



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša (200 ml)mlake vode**
- **2 kašicicekvasca**
- **1/2 kašicicešecera**
- **1 kašicicasoli**
- **maloulja**
- **3-4 pune kutlacebrašna**

Ostalo:

- **malocurokota i susama**
- **malo vode**
- **2-3 kašikeulja**

Priprema

Ja sam zakuhavala u pekacu za hljeb pa sam stavila vodu, so, ulje, kvasac i šecer pa dodala jedno 3 pune kutlace brašna i ukljucila da mijesi. Tijesti ne treba da se lijepi za ruke kada ga pipneno pa ako treba dodati još brašna u pekac da ukuha. 15-ak minuta je kuhalo i tjesto izvaditi u zdjelu poprskanu vodom da narasta.

Kada je naraslo premjestiti ga na ravnu pobrašnjenu površinu i oklagijom razvaljati tjesto kao za tepsiće br.28 ili malo veće.

Pouljiti razvaljano tjesto. Tjesto poceti rolati u rolat... s tim da prvi put kada pocnemo rolati dobro tjesto

pritisnuti rukama da ispuše zrak i tako pritiskati i rolati. Meni to izgleda kao kad bi smotali peškir u rolnu pa onako se pritisne da nema rupica... Nebi se trebali ni znati slojevi rolanja.

U tepsiju staviti pek papir pa rolnu hljeba. Zasjeci oštrim nožem malo po hljebu, pa premazati sa vodom i posuti curokot i susam.

Ostaviti opet da narasta i peci u zagrijanoj rerni dok ne porumeni. Kada je peceno poklopiti sa krpom pa preko toga tacnu kakvu staviti da malo odmekne.

Savet

Ovaj hljeb je nastao pokušavajući napraviti nesti sasvim drugo i ispao je bolje nego što sam očekivala. Sad ovako pravim dok nam ne dotuzi...:-D