

Hleb sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **180 g** kisele pavlake
- 1 jaje
- 1 belance
- **1 kašika** meda
- **1,5 kašice** soli
- **50 g** rastopljenog maslaca
- **1/2 kockice** kvasca
- **1/2 kašice** šećera

Za premazivanje hleba:

- 1 žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom pola kašice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, med, jaje, belance, kiselu pavlaku, rastopljeni maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo pokriti samolepljivom folijom i ostaviti da uskisne.

Kada testo uskisne, premesiti ga (u vanglici), prekriti i ostaviti da, još jedanput, naraste. Naraslo testo prebaciti

na, pobrašnjenu, radnu površinu. Blago ga rukom razvuci u pravougaoni oblik i zaviti u rolat, prema veličini pleha za hleb.

Stranice pleha dobro premazati maslacem, a dno prekriti pek papirom. U pripremljeni pleh prebaciti testo i, površinu, blago rukom ispretiskati, da se istera vazduh iz testa. Ostaviti testo da u plehu naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje, na 170 stepeni. Stasalo testo za hleb premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ga staviti da se pece.

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

Savet