

Krckavi kukuruzni hljeb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenice brašna
- **130 g** palente
- **70 g** finog, kukuruznog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 vrećica** instant kvasca
- **120 ml** mlakog mlijeka
- **180 ml** mlake vode

Priprema

U dublji sud staviti kvasac, šećer i toplo mlijeko. Promiješati i ostaviti 10-tak minuta. Dodati pšenično brašno, palentu i kukuruzno brašno, kao i so, ulje i toplu vodu. Zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom, da se udvostruci. Na pobrašnjenoj radnoj plohi oblikovati jedan veci ili dva manja hljeba. Staviti u pleh, obložen papirom za pečenje. Prekriti i ostaviti 30-tak minuta.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecen hljeb ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet