

Sendvic hljeb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **300 ml** mlake vode
- **2 kašike** mleka u prahu
- **4 kašike** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** soka od limuna
- **1 kašica** šećera

Za premaz:

- **1** jaje
- **3-4 kašike** vode
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Uzeti zdelu i sipati mlaku vodu, dodati kašicu šećera, pomešati i dodati izmravljeni kvasac. Sacekati da se kvasac aktivira, dodati so, ulje, sok od limuna, mleko u prahu, izmešati sve i dodati brašno. Rukom ili mikserom zamesiti testo, koje se ne lepi za ruke. Ako je potrebno dodajte malo brašna. Prekrite krpom i ostavite da se testo udupla. Kad se uduplalo na pobrašnjenoj površini premesite testo, vratite nazad u zdelu, opet prekrite krpom i ostavite opet testo da udvostruci volumen. Testo izvadite iz zdele i podelite ga na 2 jednaka dela. Svaki deo ponovo premesiti i ostaviti desetak minuta da odmara. Uzmite jednu kuglu testa, napravite valjak, dva prsta

ostavite debljinu valjka, a ostatak testa rastanjite oklagijom. Potom urolajte, pocevši od debljeg dela testa i napravite veknicu. To isto uradite i sa drugim delom testa. Na tepsiju stavite pek papir i stavite veknice sa razmakom. Prekrite veknice krpom i ostavite na toplom da se diže oko sat vremena. Rernu ugrijte na 195C. Jeno jaje, malo soli, dobro izmutiti sa malo vode. Uzeti cetkicu i premazati veknice. Staviti peci u toplu rernu desetak minuta, potom smanjiti na 175 i peci oko dvadesetak minuta. Gotov hljeb izvaditi, staviti na rešetku i prekriti krpom dok se ne ohladi.

Savet