

Hleb sa belim lukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **250 ml** vode
- **80 ml** jogurta
- **2 kašičice** himalajske soli
- **1 kašika** meda
- **1/2 kockice** kvasca
- **3 kašike** ulja
- **3 veka** cenabelog luka
- **100 g** kackavalja (iseckanog na sitne kockice)
- **1 kašičica** šecera

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, med, ulje, jogurt, sitno iseckani beli luk, iseckani kackavalj i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Pri mešenju dodavati, po malo, brašna da se dobije testo koje se ne lepi za ruke. Testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Radnu površinu, blago, premazati uljem (cetkicom) i izruciti naraslo testo. Rukom ga razvuci u oblik pravougaonika i umotati u rolat.

Uzeti kalup za hleb (vel. 30x12x8cm), stranice premazati margarinom a dno prekriti pek papirom. U pripremljeni kalup staviti testo, umotano u rolat. Prekriti providnom folijom i ostaviti da hleb naraste.

Dok se čeka da hleb naraste uključiti rernu da se zagreje, na 180 stepeni. Kada je hleb stigao za pečenje premazati ga mešavinom žumanceta i, malo, mleka, pa ga staviti da se peče.

Meni je trebalo 40 minuta da se hleb ispeče, ali to zavisi od šporeta, tako da će vreme pečenja hleba svaka domaćica sama odrediti (najbolji način je da se isproba cackalicom - ako zabodena cackalica iz testa izađe suva onda je hleb pečen). Ako bude potrebno, pri kraju pečenja, hleb prekriti alu folijom, da površina ne bi izgorela.

Peceni hleb izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni hleb iseci i poslužiti.

Savet