Puter hleb sa maslinkama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1**suvi kvasac
- **1 šoljica**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 g**maslinki
- **50 g**otopljenog putera
- **1 kašika**semenki bundeve
- **1 kašika**semenki kima

Priprema

U posudu sa brasnom sipati semenke bundeve i kima,pa pripremljen kvasac:u mlako mleko dodati suvi kvasac,kasicicu secera i ostaviti 5 minuta da nadodje;pomesati sa brasnom,dodati vode da se umesi glatko testo.Ostaviti 30 minuta da se testo udvostruci,premesiti,podeliti na tri jufke.

Jufku malo mesiti, pa oklagijom razviti okruglu koru, debljine pola santimetra, premazati dobro otopljenim puterom, posuti isecenim maslinkama i uviti u rolat, odložiti sa strane.

Razviti drugu koru premazati puterom, poslagati maslinke, pa na pocetak jufke postaviti prvi rolat, uvuti ga drugom korom u rolat, ostaviti sa strane. Razviti trecu jufku u koru iste velicine kao prve dve, premazati puterom, seckanim maslinkama, pa na pocetak postaviti rolat (prethodne dve kore), uvijati u rolat, ostaviti da odstoji 30 minuta.

U kalup za hleb postaviti pek papir, spustiti rolat, premazati ga ostatkom putera. Peci u zagrejanoj rerni na 160C, oko 50 minuta (zavisno od jacine rerne).

Savet

Hleb ohladiti, sei kriške, ostatak uviti u pamunu krpu, pa u kesu i u frižideru može da stoji više dana isto ukusan kao izvaen iz rerne.