

Posni hleb sa fantom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gpšenicnog brašna
- 250 gpšenicnog integralnog brašna
- 2 kašicicehimalajske soli
- 1 kašicicašecera
- 1 kašikasusama
- 1 kašikalana
- 1 kašicikakima
- 340 mlfanta soka
- 1/2 kockicekvasca

Priprema

Od 340 ml soka odvojiti 100 ml i staviti da se zagreje. U topli sok ubaciti, izdrobljeni, kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati so, šećer, susam, lan, kim i, pripremljeni, kvasac, pa zamesiti sa ostatkom soka. Zamešeno testo ostaviti da naraste.

Kalup za hleb, vel. 30x12x8cm, obložiti pek papirom. Naraslo testo izruciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu, i blago ga premesiti. Oblikovati valjak, od testa, i staviti ga u, pripremljeni, kalup. Prekriti testo kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Rernu zagrijati na 180 stepeni. Naraslo testo premazati, vrelom, vodom i staviti da se pece.

Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi, premazati vrelom vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta, da odstoji. Zatim ga izvaditi iz kalupa, skloniti pek papir, a hleb umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi, pa ga poslužiti.

Savet