

Slatki hleb



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna tip 400 meko
- **2 kocke** kvasca
- **2,5 dl** mleka
- **440 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **6** jaja
- **4** žumanca
- **300 g** šećera u prahu
- **300 g** suvog groža
- **2** pomorandže (ribana korica)
- **2** limuna (ribana korica)
- **5 kašika** rumuna

Još:

- **1** žumanjak
- **2 kašika** mleka

Priprema

U mlakom mleku otopiti kvasac zajedno sa malo brašna i šećera. Ostaviti da nabuja. Brašno staviti u rernu na 50°C da se ugreje. Prosejati ga potom dodati nadosao kvasac i ostale sastojke (omekšali margarin, jaja, žumanca, šećer u prahu) zamesiti testo ako je previše lepljivo dodati još malo brašna. Ostaviti testo da naraste.

Suvo grože potopiti u rum. Kada je testo naraslo dodati mu suvo grože, ribanu koru limuna i pomorandže. Dobro premesiti i ostaviti testo da opet naraste. Kad je opet naraslo premesiti testo i podeliti na 4 dela oblikovati pogace. Ostaviti da narastu. Premazati umucenim žumancetom i mlekom pogace pred pečenje. Peci na 180°C oko 50 minuta.

Savet