Chalalh, hleb, praz i mlad beli luk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **360 g**sve namenskog brašna
- **120 ml**tople vode
- **7 g**suvog kvasca
- **1,5 kašicica**soli
- **75 g**putera
- **2 kašike**meda
- **2**jajeta

Fil:

- **8**vecih izdanka belog luka
- **1**struk praziluka
- **30 ml**maslinovog ulja

Za premazivanje:

- **1**umuceno jaje
- semenke po izboru

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izdanke oprati i tvrdi deo odstraniti, koristiti samo meke delove, koje cete sitno iseckati. Praziluk ocistiti, raseci na pola i dobro oprati pod mlazom hladne vode da isperete pesak.Sitno iseckati i njega. U tiganj sipati maslinovo ulje, zagrejati na osrednjoj temperaturi i staviti oba luka da se prže. Povremeno promešajte da ne izgori i pržiti dok luk ne omekša. Skloniti sa ringle, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Otopiti puter i ostaviti da se prohladi. Jaja blago umutiti. U toplu vodu dodati (ja sam vodu merila na vagicu da bude 120 g) med i razmutiti da se otopi, dodati kvasac, promešati i ostaviti sa strane da se kvasac podigne. U vanglicu prosejati brašno, dodati so i izmešati sve zajedno i u sredinu brašna napraviti udubljenje. Sipati otopljen puter, dodati umucena jaja, i nadošli kvasac i sad poceti da mesite mikserom sa spiralnim nastavcima, mesiti oko 10 do 12 minuta dok nedobijete, meko, glatko i elasticno testo. (ovo je vrlo važno kod ove vrste hleba) Ovo takoe može da se mesi rukom, ali morate da izbegnete iskušenju da dodate i malo ekstra brašna... testo koje dobijete je po malo lepljivo. Oblikovati testo u kuglu, pomozite se sa vrlo malo ulja, i sa kap-dve ulja premažite vanglicu i staviti testo. Pokriti testo i ostaviti na toplom mestu da se testo udvostruci.

Naraslo testo isipati na radnu površinu (ja sam se pomagala sa gustinom, jer testo mi se lepilo za radnu površinu) i podeliti ga na 3 dela, svako treba da je oko 220 do 245 g (kod mene je bilo 245 g) i rastanjiti u pravougaonik dužine pleha, u kom ce se hleb peci, moj je bio 10x32cm ili slicnih velicina. Pomažite se sa gustinom ili sa vrlo malo brašna. Ako možete da vidite na slici koliko je ovo testo dobro umešeno, svuda po njemu ima mehurice... Kad ste zavili sva tri rolatica, gornje krajeve spojiti da su zajedno (vidite sliku) i sad pletite sva tri rolata u pletenicu i kad doete do kraja te krajeve malu ugurati ispod pletenice.

Umesto kalupa, ova pletenica se može peci i na obicnom plehu, oko 40cm dužine, ali onda vam nece puno da ode u visinu, više ce da se raširi u širinu. Ja sam namerno pekla u ovom kalupu da mi hleb bude višlji vi radite kako hocete. Kad je pletenica narasla do 2/3 kalupa, ukljuciti rernu na 185°C da se zagreje i premazati hleb još jednom sa umucenim jajetom i posuti semenkama po vašem izboru. (kod mene je laneno seme, crni susam i obicni susam) Kad se rerna zagrejala, staviti hleb da se pece i posle 15 minuta izvaditi hleb iz rerne i premazati još jednom sa preostalim umucenim jajetom svuda da bi vam bila podjednaka boja. Vratiti u rernu i peci još 15 do 20 minuta, u slucaju da pocne puno da rumeni, prekriti sa pek papirom. Ispecen hleb izvaditi iz rerne i ostaviti 5 minuta u kalupu, možda ce vam biti potrebno da okolo ivica preete nožem i okrenuti hleb na žicu i ostaviti da se ohladi. Ja nisam mogla da cekam da se potpuno ohladi, sekla sam ga još toplog.

Ovako.

Savet

Blog moje drage pomoravke je meni uvek sigurna luka kad hou da pravim nešto, a neu da eksperimentišem nego da budem sigurna da e da uspe. Tako je bilo i oovga puta. Pravila sam i ranije Challah hleb ali ne punjen. Ovo je interesantna ideja i hleb je veoma ukusan. Mi smoga jeli uz Kiseli kupus sa kolenicom i suvim rebrima! Originalni recept koji prenosim dole možete pogledati i kod Zoki na BLOGU.