Japanski mlecni hleb



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3/4** svežeg kvasca
- **ili 1 kesica**suvog kvasca
- **125 ml**mleka
- **oko 500 g**brašna tip 400
- **1 kašikica**soli
- **2 kašikice**šecera
- **malo**maslaca sobne temperature
- **1** jaje
- **1**jaje za premazivanje

Starter:

- **125 ml**mleka ili vode
- **50 g**brašna

Priprema

Ono po cemu se razlikuje japanski hleb od naših, klasicnih, je starter. Starter se pravi tako što se ubaci u šerpicu 125ml mleka ili vode (ili mešano) i 50 gr brašna, i neprestano meša dok se kuva. Kad pocne da se sjedinjava, spreman je (ostaje trag od varjace ili kašike).

U mlako mleko rastvoriti kvasac, dodati šecer i kašicicu brašna i sacekati dok nabuja. U vecu posudu prosejati oko 450 gr brašna, dodati kašicicu soli. Kad kvasac nabuja, presuti u brašno, dodati starter i jaje.

Mešati mikserom na najmanjoj brzini nekih 5 minuta i dodavati po malo brašna dok ne pocne da se odvaja od zida posude. Zatim rucno još promesiti, dodati malo maslaca i ostaviti da naraste oko sat vremena. Posle se taj maslac umesi u testo, pre nego što se podeli na delove.

U zavisnosti od kalupa, podeliti na jednake loptice. Moj kalup je uzak i dugacak, pa delim na 6 loptica. Na malo kraci, lepo je i na 4 ili cak i 3 dela. Svaku lopticu razvuci, presaviti bocne krajeve, i zatim motati kao rolnicu. Na kraju složiti u kalup. Premazati jajem i peci 40tak minuta na temperaturi od 180 stepeni.

Hleb je izdašan, mekan, i jako ukusan. Dugo ostaje svež, iako je bez nekih dodatnih konzervanasa i aditiva. Ustvari, o mekanosti i ukusu najviše ce vam reci ako kažem da Božicnu pogacu pravim po ovom receptu, samo duplu meru i u okruglom kalupu. Prijatno!

Savet