

Krckavi kukuruzni hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašicice** suvog kvasca
- **120 ml** mlakog mleka
- **180 ml** mlake vode
- **130 g** kukuruznog griza
- **70 g** kukuruznog brašna
- **300 g** pšenice brašna
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašika** maslinovog ulja.

Priprema

U sud za mešenje staviti suvi kvasac i preliti ga mlakim mlekom. Nakon 10-ak minuta dodati i ostale sastojke i umesiti glatko testo. Pošto je testo dosta mekano i lepljivo, najbolje je koristiti mikser sa nastavcima za testo. Ostaviti ga da narasta dok ne udvostruci zapreminu (najbolje oko sat vremena).

Zatim ga izruciti na pobrašnjen radni sto, lagano premesiti i formirati od njega loptu. Prebaciti ga potom na pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odstoji oko pola sata. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata, dok ne dobije lepu zlatnu boju. Ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

Savet