

Hleb pletenica



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 pakovanj**esvežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **prstohvat** soli
- **2 kašike**suncokretovog ulja
- **200 ml**lake vode
- **po želji**semenki suncokretaili susama

Priprema

U ciniju staviti kvasac sa kašicom šecera i toplom vodom da nadodje oko 10 minuta, U dublji sud staviti brašno, prstohvat soli, dve kašike ulja i dodati nadošli kvasac na kraju. Zamesiti lepo glatko testo i ostaviti ga pokrivenog krpom da naraste (oko 1h tj. dok se ne udvostruci).

Nakon što je testo naraslo, na pobrašnjennoj podlozi uz dodatak brašna umesiti hleb. Ukoliko želite da napravite pletenicu kao na slici onda testo podelite na tri jednaka dela, pa od svakog napraviti duguljast štapic i na kraju upletiti pletenicu. Ostaviti hleb da naraste još dok zagrejete rernu. Ukoliko nemate vremena da umesite hleb, možete ga lagano špatulom preruciti na pouljen pleh ili kalup za hleb i malo oblikovati rukama koje se predhodno posuli sa malo ulja. Preko možete staviti semenke po želji. Peci na 250C oko pola sata od prilike (zavisi od jacine rerne). Prijatno!

Savet

U ovom slučaju sam koristila samo belo brašno, mada esto kombinujem sa ražanim, speltinim i integralnim brašnom. Možete ubaciti i semenke u testo, bude jako ukusno. Od gore volim da pospem hleb krupnom morskom soli pre peenja, ali nije neophodno. :)