

Hleb sa žalfijom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašica**soli
- **1 kašica**šecera
- **200 ml**vode

Za premazivanje testa:

- **1 kašik**amasti
- **1 kašik**aulja

... i još:

- **1 kašik**asuve, žalfije

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šefer i suvi kvasac. Zamesiti testo sa topлом vodom. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrashnjenu, radnu podlogu i razviti ga u pravougaoni oblik. U soljicu staviti mast i ulje, pa ih, viljuškom, dobro sjediniti. Sa dobijenom masnocom premazati, razvijeno, testo.

Preko posuti sa sušenom žalfijom.

Testo zaviti u rolat, pa ga po sredini, uzdužno, preseci, na pola.

Od rasecenog testa formirati pletenicu. Uzeti kalup za hleb, vel. 23x13x 6cm. Dno kalupa obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem. U pripremljeni kalup staviti pletenicu testa.

Hleb ostaviti da naraste, pa ga staviti u, hladnu, rernu. Ukljuciti na 180 stepeni i ispeci hleb, dok ne dobije rumenu boju.

Peceni hleb izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi, pa ga poslužiti.

Savet