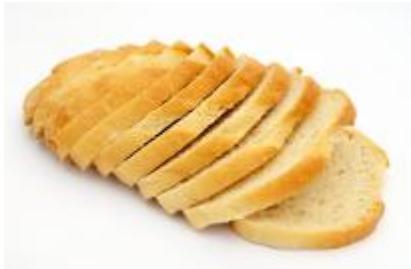


# **Nedeljni mlecni hleb**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 15 g svežeg kvasca
- 1,75 dl mlakog mleka
- 280 g brašna
- 1/4 kašicice soli
- narendana kora limuna
- 40 g rastopljenog maslaca
- 50 g šecera
- 1 jaje, ulupati sa 2 kašicice vode
- 3 kašike suvog groža

## **Priprema**

Izmešati svež kvasac sa mlekom i ostaviti na topлом mestu dvadesetak minuta.

Mikserom izmešati brašno i so, dodati rendanu limunovu koru, rastopljeni maslac, šefer i na kraju smesu sa kvascem. Mešati dok testo ne postane glatko i elasticno. Dodatr suvo grože. Posudu pokriti vlažnom kuhinjskom krpom toslaviti jedan i po sat na topлом mestu, da se digne i udvostruci.

Testo izruciti na površinu posutu brašnom i mesiti dok ne postane glatko i elasticno. Oblikovati u veknu i staviti na namazani papir za pecenje. Ostaviti još 45 minuta na topлом mestu.

Veknu namazati ulupanim jajima i peci na 200°C, 1 sat. Ostaviti da se hlađi na tacni. Servirati uz kafu.