Brios nanter (francuski hleb)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **235 g**putera
- **335 g**brašna
- **malo**soli
- **50 ml**mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- **20 g**šecera
- **4** jajeta

Priprema

Stavite kvasac u mlako mleko sa šecerom, ne morate cekati da naraste. U vanglu staviti puter i mutiti zatim dodati brašno, so i mutiti, dodati mleko sa kvascem i jedno po jedno jaje, testo je veoma mekano, lepljivo tako treba da bude, pažljivo sa njim. Posudu premazemo uljem i stavimo gotovo testo da narasta pola sata na sobnoj temperaturi, a zatim u frižideru još pola sata ili malo više da bi se steglo. Testo koje se diglo još vrlo malo premesimo i stavimo ga u frižider da još malo naraste. Onda odvajamo kugle od testa, stavljamo u kalup za hleb ili koji god imate premazano maslacem i ostavite da se podiže 2 sata, premazati jajetom i peci na 160, 150 stepeni 45 minuta dok dobro ne porumeni! Prijatno :))

Savet

Ovo testo je vrlo mekano, lepljivo, ne sme se puno mesiti i ne stavljati mnogo brašna na radnu površinu da ne bi bilo suvo.