

## Osnovni beli hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **15** gsvežeg kvasca
- ili **7** gsuvog kvasca iz kesice
- **300 ml** mlake vode
- **1 kašicica** šecera
- **450** goštrog belog brašna
- **1/2 kašikesoli**

### Priprema

Ako se koristi svež kvasac, izmiksuje se sa polovinom vode i šecerom. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Staviti brašno i so u **Kenwood ciniju**. Ako se koristiti suvi kvasac dodati ga sa šecerom u brašnom.

Koristeci **Kenwood-ovu kuku za testo** na minimalnoj brzini, postepeno miksati smešu kvasca sa preostalom vodom ili vodu ukoliko se koristiti suvi kvasac, mutiti dok se ne dobije meko testo.

Mesiti 1 minut na minimalnoj brzini i 4 minuta na brzini 1, dok ne bude glatko i elasticno.

Skloniti **Kenwood-ovu ciniju**, prekrijti je blago nauljenom tankom prevlakom (folijom) i ostaviti da raste 1 sat na toplo mesto, ili dok se velicina ne udvostruci.

Koristeci **Kenwood-ovu kuku za testo** na minimalnoj brzini 30 - 60 sekundi nežno mesite testo dok ne izae vazduh iz njega. Prebaciti na blago pobrašnavljenu površinu i oblikovati testo. Prekriteri sa nauljenom tankom prevlakom, folijom i ostaviti 30 minuta da raste, ili dok se velicina ne udvostruci.

Zagrejti rernu na 250 C ili staviti gas na 7. Peci 25 - 30 minuta dok se ne dobije zlatno - braon boja.

## Savet

**Okrugla vekna:** Oblikovati testo u deblju loptu. Zamesiti ivice u centar testa, okrenuti i staviti u zamašen pleh. Zarezati testo neposredno pre peenja. **Koliba vekna:** Uveava kvantitet za 50%, stavljajui kvasac isto. Podeliti testo na 2/3 i na 1/3 i oblikovati u lopte. Staviti na nauljen pleh, prekrijti i ostaviti da raste 20 minuta. Napraviti 4 cm dug krstasti rez na vrhu vee lopte (one od 2/3 testa). Premažite vodom, koristei etkicu i staviti manju loptu (onu od 1/3 testa) na vrh. Utisniti rupu u sredini sa dva prsta. Ostaviti da raste 10 minuta, a onda pei 30 - 35 minuta. **Klasina podela pleha:** Oblikovati testo u pravougaonik dužinom celog pleha. Umotajti po dužini, podvui krajeve i staviti 900 gr vekne u pleh. Ostaviti dok se veliina ne udvostrui, posuti brašnom i prerezati celom dužinom.