

Povuci Potegni Hleb



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **390 g** brašna
- **50 g** šecera
- **10 g** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- 2 jaja
- **60 g** putera
- **80 ml** toplog mleka
- **60 ml** tople vode
- **1 kašičica** vanile

Fil:

- **200 g** šecera
- **2 kašičice** cimeta
- **1/4** muškarnog oraha (opcionalno)
- **60 g** putera
- **2 kašike** meda
- **50 g** brašna od badema
- **100 g** rendanog kokosa

Priprema

Pripremimo sastojke.

U vecu zdelu za mešenje staviti 280 g brašna, so, kvasac i 50 g šecera i ostaviti sa strane. U manju zdelicu umutiti žicom za mucenje, jaja dodati otopljeni puter i mlako mleko, dodati mlaku vodu i vanilin ekstrakt, sve to sjediniti. Sipati u brašno i varjacom sve mešati. Dodati ostatak brašna i sve umesiti zajedno.

Oko desetak minuta, dok ne dobijete elasticno i glatko testo. Vratiti ga u zdelu, premazati sa malo ulja, pokriti ga providnom folijom i ostaviti oko sat vremena da raste, na toplom mestu.

Naraslo testo premesiti sa dodatkom 1 kašike brašna.

Na blago pobrašnjenoj radnoj površini rastanjiti testo oko 30X50 cm i iseci na 6 jednakih traka.

Dok je tresto raslo pripremiti fil: pomešati šecer, cimet i muškatni orah, otopiti puter, dodati kokos i brašno od badema.

Rasecene trake dobro premazati otopljenim puterom i psosuti mešavinom za fil. Poprskate sa medom.

Slažemo namažane trake jednu na drugu. Nožem presecemo na 7 komada.

Sada poslažemo u posudu za pecenje, tako da ona bude puna.

Zagrijati rernu na 175 C i peci oko 30 minuta, vrh kolaca mora biti dobro pecen, jer ako je svetlo zlatno, sredina vam može biti još ne pecena. Po želji možete i prekriti kolac sa folijom da vam ne pregori.

Kad izvadite ovaj hleb uradite to tako što stavite tanjir na vrh posude u kojoj ste ga pekli i okrenite naopako. Sada je dno na vrhu. Ovo uradite cim se hleb malo pocne hladiti, jer kako ima šecera i med u njemu brzpo ce sezacepiti za dno. Nažalost ove zadnje slike posle pecenja nisu baš jasne, nikako nisam mogla potrefiti pravo svetlo.

Savet