

Hleb punjen pestom mocarelom, maslinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Testo:

- **2 kašike** suvog kvasca
- **1,5 šolj** tople vode
- **1 kašika** otopljenog putera
- **1,5 kašice** soli
- **3,5 šolje** brašna

Nadev:

- **150 g** pesto
- **150 g** mocarele
- **50 g** maslina

Priprema

Rastvorimo prvo kvasac u 1,5 šolji vode. Onda dodamo otopljen puter i so. U ciniju prosejemo brašno, pa varjačom umešamo kvasac koji polako dodajemo. Kad postane homogeno, nastavimo rukom dok sve ne spojimo. Zatim testo izrucimo na površinu gde smo stavili malo brašna i ostavimo ga da se malo odmori. Potom ga mesimo rukom oko 5 minuta. Namažemo ciniju uljem i prekrijemo vlažnom krpom. Ostavimo ga da tako stoji sat do sat i po. Dok se ne udupla.

Kada ga izvadimo iz cinije, tresnemo ga o radnu površinu da bi smo isterali vazduh. Još malo ga zamesimo i ostavimo da stoji ponovo dok se ne udupla. Onda ga razvijemo i pocnemo.

Premažemo pesto ostavljajući prostor oko testa prazan da ga možemo kad je napunjen, dobro zamotati.

Zatim razvucemo mocarelu po njemu. Dodamo masline.

Zamotamo. Premažemo puterom.

Pecemo u rerni na 200 stepeni celzija 15 minuta. Zatim smanjimo temperaturu i pecemo još 15 do 20 minuta.

Serviramo dok je još vruć uz neko corbasto jelo ali ako ga jedete i samo ovako, videćete da je ukus fantastičan.

Savet