

Hleb sa jogurtom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgbrašna (T-500)**
- **1/2 kockicekvasca**
- **130 mljogurta**
- **160 mltople vode**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **1jaje**

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jogurt, jaje, so, maslinovo ulje i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na pobršnjenu radnu površinu, i sa dodavanjem po malo brašna, mesiti testo 2-3 minuta. Umešeno testo prebaciti u vanglicu, pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti i ostaviti da još jedanput uskisne. Zatim ga razviti u oblik pravougaonika, zaviti kao štrudlu i prebaciti u, dobro podmazani, kalup za hleb. Pokriti krpom i ostaviti da hleb naraste. U nedostatku kalupa za hleb, testo staviti u manji cetvrtasti pleh, rukom ga rastanjiti i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka (ja sam posula i razne semenke) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada malo porumeni smanjiti na 180 stepeni i ispeci do kraja.

Ispeceni hleb umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Moja deca nisu mogla da sacekaju da se prohladi, pa sam ga sekla posle 2-3 minuta kako sam ga izvadila iz rerne.

Savet