Zlatni hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**svežeg kvasca
- **1** žumance
- **1** jaje
- **100 g**margarina
- **2 kašicice**soli
- **350 g**brašna
- **po želji**susam i lan

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer i kvasac, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 100 g otopljenog margarina, 1 žumance i so, dodati nadošao kvasac, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Ostaviti ga na toplom da odmori sat vremena.

Zatim blago premesiti testo i oblikovati veknu dužine kalupa u kome cete peci hleb.

Staviti veknu u kalup i ostaviti da odmori još 20 minuta. Za to vreme ukljuciti rernu da se greje na 200 stepeni.

Nakon toga zaseci hleb nožem na nekoliko mesta, da kora ne bi popucala prilikom pecenja. Premazati hleb umucenim jajetom.

Po želji posuti semenkama i peci oko pola sata, dok ne dobije finu zlatnu boju. Kad je hleb pecen, poprskati ga hladnom vodom, pokriti krpom i ostaviti da malo miruje u kalupu, pa ga onda izvaditi.

Savet