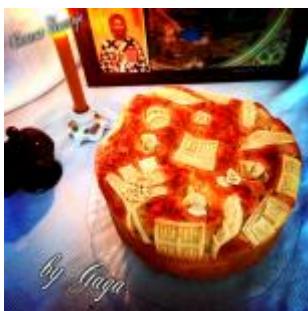


# **Postan krsni hleb**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800-850 g**brašna
- **500 ml**kisele vode
- **1 kocka**kvasca
- **4 kašicice**šecera
- **3 kašicicesoli**
- **9 kašikaulja**

### **Premaz:**

- **2 dl**vode
- **2 kašike**brašna

## **Priprema**

Kiselu vodu zagrejati da bude mlaka (zameniti 1 dl kisele vode, za 1 dl osveštane vode). U 1 dl vode rastopiti kvasac sa šecerom. U brašno dodati so, ulje i nadošli kvasac, pa zamesiti testo. Ostaviti da se udupla. Nadošlo testo premesiti, pa oblikovati hleb po želji. Staviti u podmazan kalup i ostaviti da naraste.

Kada je hleb narastao, premazati ga sa 2 dl bode i 2 kašike brašna koje smo prokuvali. Lepiti ukrase i peci na 180 stepeni, 1 sat, pokriveno folijom. Nakon toga, skloniti foliju, pojacati temperaturu rerne na 200 stepeni i ostaviti da hleb porumeni.

Ukrasi s prave od mešavine pšenicnog i skrobnog brašna u odnosu 1:1, malo soli i sa vodom zamesiti tvre testo.

### **Savet**