

## *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** kašičice šećera
- **3** kašičice soli
- **9** kašika ulja

#### **Premaz:**

- **2** dl vode
- **2** kašike brašna

### **Priprema**

Kiselu vodu zagrijati da bude mlaka (zameniti 1 dl kisele vode, za 1 dl osveštane vode). U 1 dl vode rastopiti kvasac sa šećerom. 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 vode i 2 kašike brašna koje smo prokuvali. Lepiti ukrase i peci na 180 stepeni, 1 sat, pokriveno folijom. Nakon toga, skloniti foliju, pojačati temperaturu rerne na 200 stepeni i ostaviti da hleb porumeni.

Ukrasi s prave od mešavine pšenice i škrobnog brašna u odnosu 1:1, malo soli i sa vodom zamesiti tvrđe testo.

## **Savet**