

Hleb sa kukuruznim brašnom i bosiljkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog pšenice brašna
- **200 g** kukuruznog brašna
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **350 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašike** izrendanog parmezana
- **1 puna kašika** suvog bosiljka
- **60 ml** jogurta

Za premazivanje hleba:

- **20 g** putera
- **1 kašika** ulja

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, so, jogurt, bosiljak i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i nastaviti sa mešenjem (dodavajući po malo brašna) još, oko, 10 minuta. Ostaviti ga u, nauljenu, dublju posudu da uskisne. Kada testo uskisne, ponovo ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i, blago ga premesiti. Oblikovati krug i staviti ga u dublju, podmazanu šerpu. Ostaviti hleb da naraste. Kada je hleb uskisao, premazati ga mešavinom putera i ulja, zaseći u obliku krsta i staviti da se pece, na 180 stepeni.

Peceni hleb izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Iseci hleb na kriške i poslužiti.

Savet