

## Hleb sa majonezom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **280 g** pšenice brašna
- **140 g** grahanog brašna
- **80 g** kukuruznog brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **120 ml** mleka
- **170 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašike** majoneza
- **3 kašike** ulja

#### Za premazivanje hleba:

- **1 kašica** majoneza
- **2 kašice** mleka

### Priprema

U mešavini vode i mleka, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti sve tri vrste brašna, sjediniti, pa dodati so, majonez, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da uskisne.

Uzeti kalup, vel. 30x11x8 cm, i dobro ga premazati uljem. Uskislo testo prebaciti na, malo, pobrašnjenu radnu površinu i rukom (ne oklagijom) razvuci u, manji, pravougaonik. Uviti testo u rolat.

Uvijeno testo prebaciti u, podmazani, kalup za hleb. Zaseci po površini, na nekoliko mesta, i ostaviti hleb da naraste.

Kada je testo za hleb toliko naraslo da se poravnalo sa visinom kalupa, premazati ga mešavinom majoneza i mleka, pa ga staviti da se pece, na 180 stepeni (u prethodno zagrejanoj rerni).

Peceni hleb izvaditi, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

## **Savet**