

## *Hleb - svež i posle nekoliko dana*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** belog brašna
- **200 g** gražanog brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **350 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli

### **Priprema**

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, pa dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo. Oblikovati ga u loptu i, nekoliko puta, podignuti ga u visinu i svom težinom udariti o radnu površinu. Na taj način će izći sav suvišan vazduh (što kasnije daje hlebu svežinu).

Oblikovano testo staviti u pouljanu vanglicu, pokriti providnom folijom i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela.

Rukom, malo, razvuci testo i uviti ga u rolat. Formirane rolate staviti u, podmazani, manji pleh, zaseci ih na nekoliko mesta po površini i ostaviti da narastu. Kada su veknice narasle, premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanom rebrni, na 180 stepeni.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, umotati u krpu i ostaviti da se prohladi, pa ga iseci i poslužiti. Ovako ripremljen hleb 2-3 dana ostaje, potpuno, svež.

## **Savet**