

Kukuruzni hljeb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** finog kukuruznog brašna
- **200 ml** vrele vode
- **350 g** pšenicnog brašna
- **200 ml** mlijeka
- **1 vrecica** instant kvasca
- **50 g** putera ili margarina
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Sjediniti kukuruzno brašno i vrelu vodu. Ostaviti da se ohladi. Sjediniti kvasac, šećer, malo brašna i mlako mlijeko. Ostaviti 10-tak minuta. U kukuruzno brašno dodati omekšali puter ili margarin, kvasac, mlijeko i so. Postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom, da se udvostruci.

Premijesiti, pa ostaviti da još jedanput "naraste". Zatim, na pobrašnjennoj radnoj plohi, oblikovati loptu. Pažljivo staviti u pleh, premazati vodom, pa posuti kukuruznim brašnom.

Sredinu malo pritisluti. Ostaviti 15 minuta, pa zarezati nožem (kao na slici)!

Peci 10 minuta na 220 C, pa na 190 C još nekih pola sata. Peceni hljeb kratko prohladiti, pa poslužiti.

Savet