

## *Hleb sa ovsenim pahuljicama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** belog brašna
- **250 g** crnog brašna
- **100 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **40 g** ovsenih pahuljica
- **20 g** putera
- **1 kašika** smeeg šecera
- **2 kašice** soli
- **120 ml** vrele vode
- **2** jajeta

### **Priprema**

U 120 ml vrele vode staviti šecer, so i puter. Mešati da se puter rastopi. Zatim dodati ovsene pahuljice, promešati i ostaviti da odstoje 10-ak minuta.

U 100 ml tople vode podici kvasac. U vanglicu staviti mešavinu brašna, dodati jaja, smesu sa ovsenim pahuljicama i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo.

Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu. Stasalo testo izruciti na nauljenu podlogu (brašno se ne koristi prilikom prerade testa) i rukama ga, malo, razvuci. Uviti testo u rolat i prebaciti ga u podmazani kalup za hleb.

Ostaviti testo da, još jedanput, naraste. Rernu uključiti na 170 stepeni. Naraslo testo premazati mešavinom ulja i tople vode, posuti ga ovsenim pahuljicama i staviti da se pece.

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

## **Savet**