

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