

Hleb sa orasima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **300 ml** mlake vode
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **150 g** oraha

Priprema

Staviti kvasac u 100 ml mlake vode sa šecerom da naraste. U većoj posudi prosejati brašno (koristim meko), dodati so, zatim sipati nadošli kvasac, ulje i mesiti uz dolivanje mlake vode (200 ml). Zamesiti testo, oblikovati loptu, premazati uljem i prekriti providnom folijom. Ostaviti 30 minuta na toplom mestu da naraste.

Kad je testo nadošlo još jednom ga premesiti i razvuci na 1cm debljine. Prethodno usitnjene orahe snažno utisnuti u testo (jer će orasi u suprotnom ispadati pri secenju hleba) Uviti u rolat, zaseci odozgo par puta, premazati mlakom vodom i ostaviti da odstoji još 30 minuta. Pred stavljanje u rernu još jednom premazati toplom vodom i peci na 200 stepeni 30 minuta i još 10 minuta na 180 stepeni.

Savet

Hleb ide super kako sa slanim tako i sa slatkim. :) Jednostavniji nain je da orahe odmah umesite u nadošlo testo pa zatim oblikujete veknu.