

Cottage Bread



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 vrecica** instant kvasca
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **oko 400 ml** tople vode

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto; mijesiti oko 10 minuta. Oblikovati loptu, pa staviti u uljem premazanu posudu. Okrenuti loptu, tako da tijesto bude obloženo tankim slojem ulja. Prekriti i ostaviti na toplom oko 60 minuta. Zatim, tijesto premijesiti i podijeliti na dva dijela: jedan veci (oko 2/3) i drugi manji (oko 1/3). Oblikovati lopte, pa svaku blago razvaljati. Staviti manji dio na veci, posuti sa malo brašna.

Kroz centar oba dijela napraviti rupu pomocu varijace, pa prstom lagano vrtjeti, da se otvor uveca.

Oštrim nožem zarezati ivice. Staviti u pleh, obložen papirom. Prekriti i ostaviti oko 30 minuta. Posuti vrh sa malo brašna, pa peci na 190 C oko 35 minuta.

Pecen hljeb kratko prohladiti, pa poslužiti!

Savet

Tradicionalni engleski hljeb, jedinstven zbog svog oblika! Smatra se da je oblik nastao zbog "štednje prostora" u starim krušnim peima, pa su se istovremeno pekla dva hljeba (jedan na drugome) i nastao je Cottage Bread!