

Hleb pecen u šporetu na drva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**belog brašna
- **300 g**crnog brašna
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **1,5 kašice**soli
- **2 kašice**šecera
- **2 kašike**suvog kvasca
- **1 šoljica**golice
- **oko 375 ml**vode
- **1 kašika**kiselog mleka

Priprema

Prosejati brašno, dodati suve sastojke, seme golice, pa promešati prstima. Sipati maslinovo ulje, može i suncokretovo... Staviti i kasiku kiselog mleka. Potom, podlivajući toplom vodom, umesiti elasticno testo, oblikovati ga i ostaviti da stoji oko 30 minuta. Ponovo ga premesiti, kad se udupla, pa ga opet ostaviti da odmara. Nadošlo testo istresti na radnu površinu, formirati oblik po želji, ja sam želela malo rusticniji izgled, pa je vekna nepravilnog oblika, ali, sve je stvar ukusa... Uglavnom, oblikovan hleb ostaviti da opet odmara, šporet dobro podložiti, pre toga naravno, veknu premazati sa malo vode, posuti golicom i brašnom, pa peci da dobije lepu, braon boju. Ispecen hleb ostaviti da odmori u otkrinitoj pecnici nekoliko minuta, a potom ga izvaditi i prekriti kuhinjskom krpom.

Savet

Nista novo, ali prošto me ovaj sneg i pucketanje drva u šporetu nateralo da vratim dašak vremena kad je mešenje hleba bila svakodnevica... a, ja odavno nisam mesila hleb, tako da...