

Aromaticni hleb



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmekog brašna
- **100** graženog brašna
- **100** gkukuruznog brašna
- **2,5** dlmlake vode
- **30** gkvasca
- **50** mlmaslinovog ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2** cenabelog luka
- **1** vezaperšuna
- **1 kašicica** origana
- **50** mlmaslinovog ulja
- **70** gputera
- **1**jaje

Priprema

Sjediniti mlaku vodu, kvasac, šećer i brašno, te dobro izmešati. Ostaviti na toplom da nadoe. U vanglicu za mešenje sipati sve tri vrste brašna, malo soli, maslinovo ulje i zamesiti testo sa nadošlim kvascem. Dobro umesiti testo i ostaviti da nadoe. Radnu površinu posuti brašnom i sipati nadošlo testo. Istanjiti ga u pravougaonik debljine 1cm. Posebno pripremiti namaz: beli luk ocistiti i ispasirati, a zatim ga sjediniti sa iseckanim peršunom, origanom, maslinovim uljem i otopljenim puterom. Testo premazati zacinskom smesoma potom ga iseci na kvadrate cije dimenzije odgovaraju velicini pravouglog pleha. Kvadrate naslagati jedan na drugi. Pleh obložiti papirom za pecenje pa u njega prebaciti naslagano testo. Premazati umucenim jajetom. Peci u rerni na 200 C oko 40 minuta.

Savet