

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 dl**lake vode
- **30** gkvasca
- **50 ml**maslinovog ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 cenabelog luka**
- **1 vezaperšuna**
- **1 kašicica** origana
- **50 ml**maslinovog ulja
- **70 g**putera
- **1**jaje

Priprema

Sjediniti mlaku vodu, kvasac, šecer i brašno, te dobro izmešati. Ostaviti na topлом да нађоје. У ванглику за меšење сипати све три врсте брашна, мало соли, маслиново уље и замесити тесто са нађошлим квасцем. Добро умесити тесто и оставити да нађоје. Радну површину посuti брашном и сипати нађошло тесто. Иstanjiti 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 па у njega prebaciti naslagano тесто. Premazati umucenim jajetom. Peci u rerni na 200 C oko 40 minuta.

Savet