Harmonika hleb



Sastojci

Potrebno je:

- oko 450 g brašna
- 2,5 dl tolog mleka
- 120 g margarina
- 1/2 kocke svežeg kvasca
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli

Priprema

U toplo mleko stavite kvasac, šecer i 100 gr brašna (uzetih od onih 450 gr) i dobro promešajte žicom za mucenje pa ostavite da nadoe.

U vanglici pomešajte preostao brašno sa 50 gr rastopljenog margarina, so i nadošli kvasac pa umesite glatko, mekše testo koje se ne lepi za prste. Umešeno testo odmah razvucite na pravougaonik dimenzija 35x32cm , urolajte ga sa krace strane, prekrijte cistom krpom i ostavite na radnoj površini da nadoe oko 1h.

Preostalih 70 gr margarina rastopite. Kalup za hleb premažite sa malo margarina i pospite brašnom. Nadošlu veknu nemojte premesiti vec je direktno, tako nadošlu, secite oštrim nožem na parcad 1 cm debljine i svako parce umacite u rastopljen margarin pa reajte u pripremljen kalup - parce do parceta. Prelijte poreane parcice sa preostalim margarinom i ostavite veknu da nadoe još 1 h.

Pecite hleb na 180 stepeni oko 35 minuta tj. dok lepo ne porumeni. Gotov hleb ostavite u kalupu par minuta a onda je izvadite, kidajte parcad i uživajte!

Recept je poslala Jovana Veljkovic, Vršac.