

Hleb sa dve vrste brašna



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenice brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za premazivanje hleba:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, jogurt, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ne koristiti više brašno, da bi se testo doradilo, već to učiniti nauljenim rukama.

Vanglicu premazati uljem i staviti testo, da udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo prebaciti na, uljem, premazanu radnu površinu i, rukom, napraviti koru u obliku pravougaonika. Koru uviti u rolat i staviti u kalup za hleb (30x11x7cm), dobro premazan maslacem. Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Peceni hleb izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Zatim ga iseci i poslužiti.

Savet