

## ***Pekarski hljeb***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** **caša (200 ml)** mlake vode
- **2 kašicice** kvasca
- **1/2 kašicice** šećera
- **1 kašicica** soli
- **maloulja**
- **3-4 pune** kutlace brašna

#### **Ostalo:**

- **malocuro** kora i susama
- **malo** vode
- **2-3 kašike** ulja

### **Priprema**

Ja sam zakuhala u pekacu za hljeb pa sam stavila vodu, so, ulje, kvasac i šecer pa dodala jedno 3 pune kutlace brašna i uključila da mijesi. Tijesti ne treba da se lijepi za ruke kada ga pipnemo pa ako treba dodati još brašna u pekac da ukuha. 15-ak minuta je kuhalo i tijesto izvaditi u zdjelu poprskanu vodom da narasta.

Kada je naraslo premjestiti ga na ravnu pobrašnjenu površinu i oklagijom razvaljati tijesto kao za tepsije br.28 ili malo veće.

Pouljiti razvaljano tijesto. Tijesto poceti rolati u rolat... s tim da prvi put kada pocnemo rolati dobro tijesto

pritisnuti rukama da ispuše zrak i tako pritiskati i rolati. Meni to izgleda kao kad bi smotali peškiri u rolnu pa onako se pritisne da nema rupica... Nebi se trebali ni znati slojevi rolanja.

U tepsiju staviti pek papir pa rolnu hljeba. Zasjeći oštrom nožem malo po hljebu, pa premazati sa vodom i posuti curokot i susam.

Ostaviti opet da narasta i peci u zagrijanoj rerni dok ne porumeni. Kada je peceno poklopiti sa krpom pa preko toga tacnu kakvu staviti da malo odmekne.

## **Savet**

Ovaj hljeb je nastao pokušavajući napraviti nesti sasvim drugo i ispao je bolje nego što sam očekivala. Sad ovako pravim dok nam ne dotuzi...:-D