Azijski mlecni hleb

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**mleka
- **1**jaja
- **2/3 šolje**punomasne pavlake
- **4 šolje**prosejanog brašna
- **1 kašika**suvog aktivnog kvasca
- **1/3 šolje**šecera
- **1,5 kašicica**soli
- Za premazivanje:
- **1**jaje
- **1 kašicica**vode

Priprema

Pripremimo sastojke.

U ciniju ispod miksera sipamo pavlaku, mleko, jaje, šecer, brašno i so. Takodje i nadošli kvasac. (Ja sam umesto suvog koristila 20 g svežeg). Na najnižoj brzini miksamo 15 minuta, s vremena na vreme pokupimo testo sa strane. iniju pokrijemo vlašnom krpom i ostavimo testo da nadodje oko sat vremena. Kada je testo nadošlo, premesimo ga rukom nekoliko minuta pa podelimo na dva dela Od prvog dela napravimo 3 hlepcica, koje poreamo u tepsiju za hleb. Od drugog dela testa isecemo 6 komada koje oblikujemo u lopticu i stavimo u mafinarnik.

Ponovo pokrijemo tepsije i ostavimo da stoji još sat vremena. Zatim testo premažemo mešavinom umucenog jajeta i vode. Pecemo u predgrejanoj rerni, na 185 stepeni Celzija 20 do 25 minuta, dok lepo ne porumeni.

Savet

Divan mleni hleb, popularan u zemljama Azije ali i kod nas u kui. Mek, vazdušast i zaas nestane. Ja sam ga pravila sa mikserom i vrlo malo mešenja je potrebno. Od ove koliine napravila sam jednu hleb tepsiju i 6 veknica.