# *Krckavi kukuruzni hljeb*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**pšenicnog brašna
- **130 g**palente
- **70 g**finog, kukuruznog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1 vrecica**instant kvasca
- **120 ml**mlakog mlijeka
- **180 ml**mlake vode

## Priprema

U dublji sud staviti kvasac, šecer i toplo mlijeko. Promiješati i ostaviti 10-tak minuta. Dodati pšenicno brašno, palentu i kukuruzno brašno, kao i so, ulje i toplu vodu. Zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom, da se udvostruci. Na pobrašnjenoj radnoj plohi oblikovati jedan veci ili dva manja hljeba. Staviti u pleh, obložen papirom za pecenje. Prekriti i ostaviti 30-tak minuta.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecen hljeb ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

## Savet