Hljeb sa starterom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za hljeb:

- **350 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 celo**jaje
- **125 ml**mleka
- **120 g**startera
- **30 g**maslaca
- **1 kašicica**soli

Za starter:

- **50 g**brašna
- **250 ml**mleka

Priprema

Prvo pripremite starter. U šerpicu sam stavila hladno mleko i brašno pa žicom za mucenje promešala da nema grudvica. Stavila sam šerpicu na ringlu i ukljucila na srednju vatru te varjacom mešala dok smesa nije krenula da se zgušnjava kao puding, a onda sam je sklonila sa ringle, sipala u cinijicu, prekrila plasticnom "folijom" i stavila da se ohladi. Mesimo hljeb: U mlako mleko staviti šecer i kvasac, ostaviti da se kvasac aktivira... U zdelu staviti prosejano brašno, jaje, otopljeni maslac, starter, so i sve zamesiti sa nadošlim kvascem. Radnu površinu malo pobrašniti istresti testo i dobro rukama sve sjediniti. Vratiti u zdelu prekriti krpom i ostaviti testo da se diže oko sat vremena, potom oblikovati 2 lopte i ostaviti da stoji petnaestak minuta, razvaljati urolati, ponovo razvaljati i urolati, pogledaj sliku, staviti veknice u nauljen kalup i ostaviti da se diže ponovo oko sat vremena.

Peci na 180 stepeni, možete proveriti da li je pecen sa drvenim štapicem.

Savet

Ovo je za dva manja hljeba.... Ukoliko želite vei hljeb pecite od cele koliine testa, bez delenja na dva dela. Moja preporuka je da zamesite dupo.