

Kukuruzni hleb (3)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **120 mlmlakog mleka**
- **180 mlmlake vode**
- **200 gpalente**
- **300 gbrašna**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikaulja**

Priprema

U posudu pomešati mleku vodu i mleko. Dodati kvasac, šecer, ulje, so, palentu i belo brašno. Testo mešati varjacom dok se ne napravi kompaktna smesa. Ostaviti da testo naraste.

Naraslo testo premesiti, oblikovati i staviti u pleh za hleb koga ste obložili papirom za pecenje. Izbockati ga viljuškom na više mesta. Ostaviti da naraste. Nožem zaseci testo na par mesta i stavite da se pece na 180 C oko 30 minuta.

Hleb je fenomenalan. Probajte!

Savet