

## ***Kukuruzni hleb (3)***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kašičice** suvog kvasca
- **120 ml** mlakog mleka
- **180 ml** mlake vode
- **200 g** palente
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašik** ulja

### **Priprema**

U posudu pomešati mleku vodu i mleko. Dodati kvasac, šecer, ulje, so, palentu i belo brašno. Testo mešati varjačom 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 pečenje. Izbockati ga viljuškom na više mesta. Ostaviti da naraste. Nožem zaseći testo na par mesta i stavite da se pece na 180 C oko 30 minuta.

Hleb je fenomenalan. Probajte!

### **Savet**