

Hleb bubamara



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **30 g** svežeg kvasca
- **malo** šecera
- **2 kašike** otopljenog maslaca
- **1 kašika** soli
- **2 dl** mlake vode

I još:

- **malo** crnog kima

Priprema

Volim da mesim i ponekad se znam poigrati sa testom i sa ukrasima. :) U zdelu sipati mlaku vodu, sa malo šecera, staviti razmrvljen kvasac, promešati i kroz prste brašna na površinu. Ostaviti da se kvasac aktivira. Kad se kvasac aktivirao uzeti zdelu, prosejati brašno, dodati so, otopljeni maslac i jaje. Umesiti testo i dobro ga izraditi. Vratiti nazad u zdelu, pokriti krpom i ostaviti da udvostruci volumen. Istresti testo na pobrašnjenu podlogu i oblikovati kuglu, uzmite tepsiju, stavite papir za pečenje i na njega kuglu testa. Pobrašnjavite hleb, da brašna ima na površini. Uzmite skalper ili oštri nož i u brzom jednom potezu presecite po površini testo. Samljeti crni kim ja sam u mlinu za kafu. Umakati prst u mlaku vodu, pa na testo, pa u mljeveni kim i stavljati na testo. (Probala sam sa cetkicom ali nije išlo) Kad ste stavili tackica koliko ste hteli, pokrite sa krpom i ostavite na toplom da se diže oko cetrdesetak minuta. Rernu ugrijati na 180 stepeni, staviti da se pece. Gotov hleb stavite na rešetku da se ohladi, režite hladan hleb.

Savet