

Hleb za sendvice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **150 ml** vode
- **150 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **80 ml** ulja
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca

Premazivanje posle pečenja:

- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** vrele vode
- **1 prstohvat** soli

Priprema

U, toploj, mešavini mleka i vode, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ostaviti da testo udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na pet delova.

Uzeti pleh, vel. 30x40cm i dno pleha obložiti pek papirom. Na pobrašnjenom, radnom, stolu, od svakog dela testa, napraviti dugacak valjak. Formirano testo poređati u pleh i...

...ostaviti da naraste.

Naraslo testo staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Ne premazivati ga nicim! Kada hleb porumeni, izvaditi ga iz rerne i, odmah, ga premazati mešavinom ulja, vode i soli. Prekriti hleb, kuhinjskom, krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlašeni hleb iseci ukoso i poslužiti. Idealan je i za pravljenje sendvica.

Ovo je recept od moje snaje Slavice - koju ja, iz milošte, zovem Caka, iz Aleksandrovca (Župskog). Za vreme, prethodnih, praznika bila sam sa decom kod brata, pa ih je ujna "razmazila" sa ovim hlebom. Sada traže samo njega!

Savet