

Kuglof hleb



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je::

- **500 g** brašna
- **200 ml** mlake vode
- **5 kašika** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **malomargarina**
- **po želji** semenke - za posipanje

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šećer, promešati, pa ostaviti da proradi. Zatim dodati polovinu brašna, ulje i so pa formirati kuglu testa. Mesiti uz postepeno dodavanje preostalog brašna, dok testo ne postane glatko. Ostaviti oko pola sata da nadože. Kada je testo naraslo, premesiti ga, razviti oklagijom u pravougaonu koru i premazati sa dve kašike ulja, pa uviti kao štrudlu.

Kalup za kuglof premazati margarinom, posuti semenkama po želji i unutra staviti hleb. Krajeve sastaviti, premazati ga uljem i ostaviti oko 20 minuta da naraste.

Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet