

Hleb sa žalfijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **200 ml** vode

Za premazivanje testa:

- **1 kašika** masti
- **1 kašika** ulja

... i još:

- **1 kašika** suve, žalfije

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer i suvi kvasac. Zamesiti testo sa toplom vodom. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti ga u pravougaoni oblik. U šoljicu staviti mast i ulje, pa ih, viljuškom, dobro sjediniti. Sa dobijenom masnocom premazati, razvijeno, testo.

Preko posuti sa sušenom žalfijom.

Testo zaviti u rolat, pa ga po sredini, uzdužno, preseći, na pola.

Od rasecenog testa formirati pletenicu. Uzeti kalup za hleb, vel. 23x13x 6cm. Dno kalupa obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem. U pripremljeni kalup staviti pletenicu testa.

Hleb ostaviti da naraste, pa ga staviti u, hladnu, rernu. Uključiti na 180 stepeni i ispeci hleb, dok ne dobije rumenu boju.

Peceni hleb izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi, pa ga poslužiti.

Savet