

# **Holandski hleb**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Za hleb:**

- **700 g**brašna mekog tip 400
- **1 kašikasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **25 gsvežeg** kvasca
- **3 kašikeulja**
- **1 dl**mlake vode
- **2 dl**mlakog mleka

### **Za premazivanje nepecenog hleba:**

- **1 kašicicasuvog** kvasca
- **150 g**kukuruznog brašna
- **200 ml**mlake vode
- **2 kašikeulje**
- **1 kašika** soli
- **2 kašike**šecera

## **Priprema**

U vecu miks posudu sipati polovinu brašna dodati izmrvljen kvasac so šecer ulje. Pomešati mlako mleko i vodu pa zamesiti fino glatko testo uz dodavanje preostalog brašna. Testo ostaviti da nadodje. Dok testo nadolazi pripremiti premaz. U ciniju dodati brašno, kvasac, so, šecer i mlaku vodu sjediniti. Nadošlo testo premesiti pa premazati sa smesom.

Ostaviti 70 minuta da nadoe.

Hleb kako nadolazi tako ce i pucati ze to tako i treba jer je ovaj hleb poznat po svojoj korici koja ispuca.

Nadošlao hleb peci u zagrejanoj rerni 20 minuta na 200 stepeni pa smanjiti rernu na 150 stepeni i peci još 20 minuta. Prijatno.

Hleb je pravi gastronomski užitak može se poslužiti sa ajvarom i maslinama. Prijatno.

## **Savet**

Ovaj hleb se još zove i hleb tigar ili žirafa zbog ispucale hrskave korice i specifinih šara koje ostaju i posle peenja.