

Hleb sa provansalskim travama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** mekog brašna tip 400
- **30 g** svežeg kvasac
- **1 kašika** šecera
- **1 jaje** za premaz hleba
- **1/2 kašičice** soli
- **50 ml** ulja
- **300 ml** mleka

Za premaz:

- **80 g** putera
- **2 kašičice** provansalskih trava

Priprema

Kvasac izmrviti dodati šecer i malo mleka i ostaviti da nadodje. U ciniju staviti polovinu brašna, pa dodati nadošao kvasac, so, ulje pa sa mlakim mlekom zamesiti testo uz dodatak preostalog brašna. Testo ostaviti da nadoe. Puter umutiti sa zacinskim biljem. Nadošlo testo razviti tanko na 1 cm širine premazati sa umucenim puterom u kom je zacinsko bilje pa da iseci u trake. Trake iseci u pravaugaonike i slagati po 5-6 pravaugaonika jedan na drugi.

Uzeti cetvrtastu tepsiju staviti pek papir pa poreati trake. Hleb ostaviti da nadoe 30 minuta. Umutiti jaje i premazati ceo hleb.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 35-40 minuta.

Savet

Recept je sa sajta od slatkoga sladje. Radila sam sve po receptu sam o sam pojaala zainske trave na 2 kašiice.