

Cakini hlebcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** crnog brašna
- **200 g** belog brašna
- **400 ml** vode
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** mekog šećera
- **2 kašice** soli
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašica** šećera

Priprema

Ovo je hleb, koji je pravljen po receptu moje snaje Slavice Radosavljevic, iz Župskog Aleksandrovca, koju ja, iz milošte, zovem Caka.

U toj vodi, sa dodatkom kašice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati ulje, šećer, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na deset delova. Od svakog dela napraviti pogacicu (hlebcic). Napravljene hlebcice poreati u pleh, preko pek papira (pleh, vel. 30x40cm) i ostaviti da narastu.

Rernu uključiti na 200 stepeni. Narasle hlebcice premazati vreloom vodom i staviti u zagrejanu rernu. Zatim se

terna smanji na 180 stepeni i ispeci hlebcice. Ispecene hlebcice izvaditi, premazati toplom vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet