

Domaci cvet hleb



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mlake vode
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašičice** šećera za fermentaciju kvasca
- **oko 750 g** belog brašna
- **1,5 dl** mlake vode
- **20tak** grastopljenog margarina
- **1** jaja za premaz

Priprema

U 2 dl mlake vode izmrvice kvasac i dodajte 2 kašičice šećera i ostavite da se aktivira.

U posudu za mešanje staviti oko 650g brašna i napraviti udubljenje u koje dodate so, aktivirani kvasac. Uz postepeno dodavanje mlake vode zamesiti fino glatko testo. Na pobrašnjennoj radnoj površini od ostatka brašna premesite testo i podelite ga na 10 loptica. Loptice reajte u okrugao pleh premazan rastopljenim margarinom (pola kolicine od tih 20tak g), prekrijete cistom krpom da naraste 30 minuta na toplom mestu.

Narastle cvetove, svaki pojedinačno zaseci vrhom na srediti u iksic, premazati ostatkom margarina, umutiti jedno jaje i premazati po hlebu, potom posuti susamom.

Staviti u zagrejanu rernu na 200°C da se pece dok fino ne porumeni nekih 25-30 minuta (u zavisnosti od vase rerne, vi je najbolje poznajete) proveriti cackalicom da li je pecena. Kada je pecena, izvaditi je iz pleha pažljivo jer je vrela, pa staviti u vlažnu cistu krpu i ostavite da malo omekša i da se se prohladi.

Savet

Poslužite uz bilo koje jelo, ja sam ga poslužila uz sarmu. Pogodna za pravljenje ukusnih slanih sendvia, može se jesti i sa margarinom i džemom, margarinom i medom, eurokremom ili premazom po želji uživajte u divnom mirisu i ukusu domaeg cvet hleba, prijatno