

Hleb kao kupovni



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 2,5 dl mleka
- 50 g kvasca
- 12 kašičice soli
- 1/2 kašičice šecera
- 50 g margarina za premazivanje
- 1 kašika pavlake
- susam za posipanje

Priprema

500 g brašna, 2,5 dl mleka, 50 g kvasca, pola kašičice soli, pola kašičice šecera, 50 g margarina za premazivanje.

Kvasac i šecer pomešati sa malo mlake vode i ostaviti da nadodje. Zatim u brašno dodati so i nadošao kvasac, mlako mleko i zamesiti testo.

Testo ostaviti 1 sat da se odmara. Posle sat vremena, testo premesiti i podeliti na 2 dela, ostaviti da se odmara 30 minuta. Svaki deo testa razviti u krug, premazati mekim margarinom i uviti kao štrudlu. Nepecen hleb premazati sa kašikom pavlake i posuti susamom.

Staviti jedan hleb, pored drugog i peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni 15 minuta.

Zatim smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 15 minuta. Prijatno!