

Hleb sa zacinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **400 ml** kefira
- **50 g** toplog putera (brašna)
- **1** jaje
- **1/2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **1 kašik** kvasca

Za premazivanje testa:

- **50 g** putera
- **7-8** cena belog luka
- **mal**o peršuna
- **mal**o mirojije

Priprema

Zagrejati kefir (da bude mlako) pa dodati šećer i kvasac. Kada se kvasac istopi sastaviti sa brašnom u kome smo dodali so, jaje i omekšao puter. Zamesiti glatko testo - testo da se ne lepi za ruke. Ostaviti zatim testo na toplom mestu da se udvostruci. U međuvremenu iseckati sitno beli luk i dodati mu iseckani peršun, mirodiju i istopljeni puter.

Nadošlo testo premesiti pa rastanjiti u kocku. Premazati testo sa iseckanim zacinama. Iseci zatim testo na

kockice (koliko nam je veliki duguljasti pleh).

I slagati kocku na kocku.

Slagati u pleh gde smo stavili papir za pecenje.

Hleb ostaviti da nadoe, premazati ga sa žumancetom i peci na 180C oko 30-35 minuta.

Ispeceni hleb ohladiti i uživati u njemu....

Savet