

Hleb sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 g** kuvanog krompira
- **150 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičica** soli
- **2 kašik** masti ili ulja
- **7 g** suvog ili **25 g** svežeg kvasca

Priprema

Oljušten i skuvan krompir umutiti zajedno sa mlekom i mašću (krompir treba da vruć a ne previše). U umućenu masu staviti kvasac i šećer i ostaviti 10-15 minuta da počne malo da radi. U činiju staviti pola količine brašna, so i vodu, dodati masu sa krompirom i izmešati rukama. Umesiti glatko testo postepeno dodavajući preostalo brašno. Gotovo testo malo nauljiti uljem pokriti i ostaviti 1 sat da nadođe. Zatim premesiti i oblikovati po želji, staviti u kalup obložen pek papirom. Pokriti i ostaviti još 20 minuta da nadođe. Nadošli hleb premazati malo uljem, zaseći na par mesta i staviti da se peče na 200 stepeni oko 30 minuta. Pecen hleb zaviti u krpu i staviti u kesu kako bi omekšala korica. Hleb sa krompirom biće svež i sutradan, neće se mrviti, a korica će biti mekana.

Savet

Za pripremu hleba može da se koristi i ostatak domaćeg pire krompira ili instant pire krompir. Prijatno!!!