

Slatki hleb sa cimetom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1** prstohvatsoli
- **2 ravne kašike** šecera
- **1** jaje
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** vanilin šecera
- **oko 300 ml** mleka

Za premaz:

- **100 g** maslaca ili margarina
- **100 g** šecera
- **2-3 kesice** cimeta
- **2 kašike** meda

Priprema

Ovo je jedan divan hleb, lako ga napraviti, potrebno je samo da sledite upustva i da ispoštujete vreme, Svi sastojci treba da budu sobne temperature. Brašno obavezno prosejati. (ne preskacite, znaci obavezno uvek) Prostorija u kojoj radimo, treba da bude topla, testo treba da se lepo digne. Tegnost treba da bude mlaka, ne vruca, vruca tecnost ce ubiti kvasac, a u hladnoj neće proraditi. Dakle kvasac staviti u mlaku tecnost sa šecerom i malo brašna, promešati i ostaviti do 10 minuta kad se zapeni na površini spreman je. Testo možete mešati mikserom, ali ja volim da ga "osetim" i mesim ga rukama Prvo ugrijati mleko, dodati šecer, kašiku-dve brašna,

izmravljeni kvasac, sve promešati i ostaviti na toplom da se kvasac aktivira od 5-10 minuta. U zdelu prosejati brašno, dodati so, jaje, ulje, vanilu, nadošli kvasac i zamesiti testo. U toku mešanja testa, kao što sam napisala, ja mesim rukama, nikako prati ruke, dodajte malo brašna i trljajte ruke, mesite, postepeno sve ono što je na rukama ce da spadne. Istresite testo na blago pobrašnjenu podlogu i mesite, mesite, mora se gluten osloboditi. Kad podignete testo ako se kida, nije dobro, nastaviti mesiti, kad podignete testo i ono se ne kida vec razvlaci, testo je spremno. Nauljite malo zdelu i stavite testo, obavezno poklopite, ili stavite providnu foliju ili krpu, da se testo ne suši. Stavite na toplo mesto da se diže 30-45 minuta sve zavisi od prostorije, ako je toplo, brže ce da se udupla. Premaz. Maslac mi je stajao na sobnoj temperaturi. Šecer i cimeta sam izmešala u zdelici. Probrašnite malo radnu površinu, lagano istresite nadošlo testo. Oklagijom bez puno pritiskanja ga rastanjite u veci pravougaonik, premažite sa otopljenim maslacem, pospite sa mešavinom cimeta i šecera, prošarajte sa medom i lagano urolajte. Savite ga u obliku slova N i ugurajte u tepsiju 30 x 11 u koji sam stavila papir za pecenje. Prekriti sa krpom i ostaviti oko 30 minuta na toplim mestu. Staviti u hladnu rernu, upaliti pec na 170-180 stepeni i peci oko 40-45 minuta, sve ovisi od rerne. Za svaki slucaj proverite sa štapicom, ja sam za ražnjice, ako štapic izađe čist gotovo je. Izvadite iz rerne i premažite ga sa maslacem, uvite u krpu i ostavite da se ohladi. Po želji možete posuti malo šecera u prahu.

Prosejati brašno staviti sve sastojke.

Sipati kvasac sa mlekom koji se zapenio.

Istresti na radnu površinu i mesiti.

Testo treba da bude, fino, elasticno i glatko, podmazati sa malo ulja zdelu i staviti nazad testo da se udupla.

Nadošlo testo.

Nadošlo testo lagano istresti na pobrašnjenu radnu površinu.

Rastanjiti testo 0,5 mm i premazati sa maslacem ili margarinom.

Posuti sa mešavinom cimeta i šecera, poprskati medom, urolati.

Saviti testo i staviti u tepsiju u kojoj je papir za pecenje veci... kad je kolac gotov samo uhvatite za papir i podignete.

Ispici i premazati sa maslacem, uviti u krpu. Ostaviti da se ohladi. :) Obicno kad se vidi puno pisanja, pomisli se da je komplikovano, ovo zaista nije. Samo sam željela da vam, mislim na mlade domacice, približim i olakšam rad dizanog testa.

Skuvati caj ili kafu i uživati.

Savet