Hleb sa medom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**brašna
- **250 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kašika**meda
- **1,5 kašicica**soli

Priprema

U toploj vodi podici kvasac U vanglicu staviti brašno, so, med i ulje. Dodati, pripremljeni, kvasac i zamesiti testo. Ne dodavati više brašna! Nauljenim rukama umesiti testo (jako se lepo mesi i brzo prestaje da se lepi za ruke), u vanglici. Umešeno testo ostaviti u, nauljenoj, vanglici, koju prekrijemo providnom folijom i ostaviti da se testo udvostruci.

Uskislo testo premesiti nauljenim rukama i ostaviti da još jedanput udvostruci, svoju, zapreminu.

Uzeti kalup za hleb, vel. 30cm x11cm x 8cm. Dno kalupa prekriti pek papirom, a stranice premazati uljem. Naraslo testo premesiti, nauljenim rukama ga izdužiti u dužinu pleha i prebaciti ga u pleh. Rukom ispretiskati površinu, da postane ravna. Pleh prekriti providnom folijom i ostaviti da testo naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom ulja i vode i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada hleb porumeni izvaditi pleh iz rerne i premazati ga vodom. Prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti ga pet minuta u plehu. Zatim ga izvaditi iz pleha, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni hleb iseci i poslužiti. Neverovatno mekani hleb, koji svoju svežinu zadržava, dok se ne potroši...

Savet