Jevrejska kuhinja - Subotnji hleb barhes/hala

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**brašna
- **2**veca krompira
- **20 g**kvasca
- **5 kašika**ulja
- **1 kašicica**soli
- **2 šolja**mlake vode

Za premazivanje:

- **1**žumance

Priprema

Krompir skuvati i propasirati.

U posudu sipati brašno, napraviti rupu u sredini i sipati kvasac - rastopljen u mlakoj vodi sa malo šecera. Dodati ispasirani krompir i so. Polako mesiti, dodavati mlaku vodu, pa ulje - sve dok ne dobijemo finu masu koja se ne lepi za prste. Prekriti providnom folijom i ostavti dva sata da nadoe.

Premesiti testo, podeliti na tri dela i od njih isplesti jednu duguljastu ili okruglu pletenicu.

Hleb ostaviti još pola sata da odstoji. Premazati ga žumancem. Peci oko 45 minuta na 160 C. Izvaditi iz rerne,

ohladiti i staviti na centar trpeze.

Savet

Jedno vreme nisam bila najbolje sa zdravljem,ali evo i mene i novih recepata,nase druzenje se nastavlja :)
Pozdrav svima!