

Mekani kukuruzni hleb



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pšenice brašna
- **150 g** kukuruznog brašna
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **150 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **50 ml** ulja

Priprema

Recept sam videla na sajtu Coolinarika (Ekmek - mekani hljeb). Ja sam hleb napravila od polovine namirnica, navedenih u originalnom receptu.

Sve suve sastojke (obe vrste brašna, suvi kvasac, prašak za pecivo, šećer i so) pomešati u odgovarajućoj posudi. Mleko i vodu pomešati i ugrejati, da bude toplo, ali ne vrelo. U suve sastojke dodati ulje i mešavinu mleka i vode. Zamesiti testo. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Uzeti kalup za pečenje hleba, vel. 25cm x 14cm. Kalup obložiti pek papirom. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i blago ga izdužiti u veknicu (velicine pleha u kome ce se peci). Formirano testo prebaciti u pleh, zaseci ga na par mesta, po površini, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Uključiti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Narasli hleb premazati mešavinom ulja i vode, posuti kukuruznim brašnom i staviti da se pece. Meni je trebalo 30 minuta da se hleb ispece.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, prebaciti na kuhinjsku krpu i umotati. Ostaviti da se hleb prohladi, pa ga poslužiti.

Savet