Slatki hleb sa šafranom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**brašna
- **10 g (1 kockica)**kvasca
- **100 ml**mlake vode
- **40 g**margarina
- **1 kašika** meda
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šafrana

Za premazivanje i posipanje:

- **1**žumance
- **po ukusu** semenke

Priprema

Stavite kvasac u malo tople vode da naraste. Pomešajte brašno i so u ciniju i dodajte kvasac koji je u meuvremenu narastao. Dodajite vodu postepeno u brašno, i pocnite da mesite. Odmah dodajte i rastopljen margarin, kašiku meda i šafran. Zamesite glatko testo i stavite na toplo da raste. Posle 45 minuta “odmaranja” testa, premesite ga i ostavite još sat vremena da raste. Nakon toga zagrejte rernu na 200 stepeni i premesite hleb još jednom, ali ovoga puta napravite pletenicu i stavite u podmazan ili pek papirom obložen pleh. Pletenicu pravite tako što celu kolicinu hleba podelite na tri jednaka dela, od svakog napravite tri dugacka štapica i ispletete je. Ostavite testo na raste još oko pola sata. Premažite hleb žunmancetom i pospite semenkama po ukusu, možete, a i ne morate. Hleb se pece na 200 stepeni oko 25 minutamenke po ukusu do pola sata, ali to

naravno zavisi od rerne.

Savet