

Hleb umešen kašikom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja
- **350 ml** tople vode

Priprema

Drage moje, nestanak vode nekada može da bude i dobar, jer ovaj preukusan hleb je rezultat tog nestanka. Naime, sve sam pripremila da umesim hleb i, odjedanput, ni kapi vode. Uzela sam kašiku, pa, rekoh, da probam...

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer i kvasac. Promešati. Zatim sipati ulje i, postepeno, vodu, neprestano mešajući kašikom. Na kraju mešanja, energicnim pokretima, dobro sjediniti testo. Dobija se re?e testo, ali tako i treba. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo uskisne, odnosno da udvostruci svoju zapreminu.

Kada je testo naraslo, uz dodatak vrlo malo brašna, blago ga rukom premesiti i ostaviti ga u vanglici, da još jedanput naraste.

Dno kalupa za hleb, vel. 30x11x8cm, obložiti pek papirom, a stranice premazati margarinom. Uskisljeno testo, nauljenim, rukama prebaciti u kalup za hleb. Rukom, blago, ispretiskati testo, da se dobije ravna površina. Kalup prekriti providnom folijom i ostaviti da testo naraste.

Narastelo testo premazati mešavinom vode i ulja (1:1) i staviti ga da se peče, u prethodno zagrejanom rebrnom, na 180 stepeni. Meni se hleb pekao 32 minuta, u rebrnom sa ventilatorom.

Ispечeni hleb izvaditi, premazati vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti ga da odstoji u kalupu pet minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohladjeni hleb iseci i poslužiti... Isprobajte ovaj recept, necete se pokajati. Dobicete fantasticno mekan, šupljikav i, veoma, ukusan hleb, sa neodoljivom hrskavom koricom.

Savet