

Hleb umešen kašikom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgbrašna**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **2 kašicicesoli**
- **5 kašikaulja**
- **350 ml** toplo 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, šefer i kvasac. Promešati. Zatim sipati ulje i, postepeno, vodu, neprestano mešajuci kašikom. Na kraju mešanja, energičnim pokretima, dobro sjediniti testo. Dobija se ree 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. Uskislo 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.

Naraslo testo premazati mešavinom vode i ulja (1:1) i staviti ga da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Meni se hleb pekao 32 minuta, u rerni sa ventilatorom.

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

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

Savet