

Hleb sa maslinovim uljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **2 dl** vode
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** alkoholnog sirceta

Za premaz:

- **2 kašike** maslinovog ulja

Priprema

U malo tople vode razmutiti kvasac, dodati kašiku šećera i kašičicu brašna i ostaviti da nado?e. Brašno prosejati, pa mu dodati so i kašikom dobro izmešati. Sa strane dodati maslinovo ulje, a na sredini formirati udubljenje u koje treba dodati nadošli kvasac, kao i alkoholno sirce. Sve dobro umesiti, prekriti najlonom i ostaviti oko pola sata da naraste.

Zatim testo premesiti i razviti tanku pravougaonu koru. Preko kore sipati dve kašike maslinovog ulja i cetkicom razmazati po celoj kori.

Potom je uviti kao štrudlu i formirati veknu. Staviti je u kalup za hleb obložen pek- papirom.

Po površini je premazati maslinovim uljem i nožem zarezati na nekoliko mesta. Ostaviti veknu prekrivenu kuhinjskom krpom još oko pola sata da nadože.

Kada je testo napunilo kalup, staviti hleb da se pece u rernu prethodno zagrejanu na 200 stepeni. Peci oko 35 minuta ili dok ne dobije zlatnu koricu.

Savet

Pečen hleb premazati sa malo hladne vode, uviti u istu kuhinjsku krpu, pa u najlon i ostaviti da se malo prohladi. Seći na parčad i služiti topao.