

Hrskavi hleb



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **160 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **50 ml**ulja
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kockice**kvaska
- **1/2 kašicica**seode bikarbune

Semenke:

- **2 kašicice**semenki lana
- **1 kašikasirovih** semenki suncokreta
- **1 kašikasirovih** semenku bundeve (golica)

Priprema

U tolu mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U jogurt staviti sodu bikarbonu, promešati i ostaviti da se soda aktivira.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, jogurt sa sodom bikarbonom, pripremljeni kvasac i, navedene, semenke. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobršnjenu podlogu i mesiti dok se ne dobije mekano, elasticno testo, koje se ne lepi za ruke. Umešeno testo vratiti u pobršnjenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti

da testo naraste.

Stranice kalupa za hleb, vel. 30x11x 8cm, premazati maslacem, a dno prekriti pek papirom. Naraslo testo, nauljenim rukama, uzeti iz vanglice, razvuci ga u dužini kalupa i staviti u kalup. Rukom pritisnuti i poravnati površinu testa. Kalup prekriti providnom folijom i ostaviti da hleb naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Narasli hleb premazati mešavinom ulja i vode (razmera ulja i vode je 1:1) i staviti da se pece. Ja sam ga pekla (rerna sa ventilatorom) 35 minuta.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, još jedanput ga premazati mešavinom ulja i vode, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti u kalupu pet minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni hleb iseci i uživajte u, neodoljivo, hrskavoj korici.

Savet