Domaca vekna

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna T-400
- **200 ml**vode
- **25 g**kvasca
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica** šecera
- **50 ml**ulja

Još:

- **1**žumance
- susam za posipanje
- **1 kašicica** ulja
- **1 kašicica**vode

Priprema

Zagrejati vodu da bude mlaka. Odvojiti za jednu šolju vode u kojoj razmutimo kvasac sa šecerom i kašikom brašna, ostavimo da odstoji desetak minuta dok ne pocne kvasac da radi. Nakon toga pomešamo kvasac sa ostatokom tople vode, solju, uljem i mesimo testo uz postepeno dodavanje brašna. Umesimo mekano testo, prebacimo ga u veci nauljeni sud, prekrijemo providnom folijom i ostavimo u frižideru dok se ne udvostruci testo. Kada je testo naraslo ponovo ga premesimo i vratimo u frižider da odstoji dok se ponovo ne podigne. Nakon toga razvijemo testo i oblikujemo ga u veknu, prebacimo testo u kalup za hleb. Moj kalup je starinski, malo veci. Umutimo jedno žumance sa kašicicom ulja i kašicicom vode i premažemo veknu, zatim je zasecemo oštrim nožem tako da napravimo dublje proreze i posolimo susamom. Hleb peceno u zagrejanoj rerni na 220

stepeni dok ne porumeni, a zatim smanjimo temperaturi na 180 stepeni i prekrijemo aluminijumskom folijom i tako ga peceno još nekih 20 minuta dok ne bude pecen.

Savet