

Upleteni lisnati hleb sa alevom paprikom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **čašajogurta**
- **1 kašika** soli
- **1 kesicakvasca**
- **600 g**brašna
- **1/2** **čašemleka**

Ostalo:

- **1 šoljica**ulja
- **1 puna kašičica** aleve paprike

Priprema

U mlako mleko razbiti kvasac sa malo brašna i ostaviti da naraste. U vanglicu staviti brašno, so, jogurt i dodati narasli kvasac, po potrebi dodavati mlaku vodu i umesiti mekano testo. Posudu sa testom staviti u kesu pa uviti u stolnjak i ostaviti na toplom da naraste.

Testo podeliti na loptice, zavisi kolike hlebcice želite. Možete na dva dela pa dva veka hleba ili na manje. Proces je isti kako god da odlucite.

Od testa razviti tanju koru i obilno premazati mešavinom ulja i aleve paprike (može se dodati i malo suvog biljnog zacina ako želite). Koru uviti u štrudlu i nožem uzdužno iseci tako da jedan kraj ostane ceo. Krakove uvijati jedan oko drugoga, tako da rezani deo gleda ka gore.

Spojiti krajeve i uviti u puža pa krajeve zaglaviti ispod da se ne bi razmotavalo. Staviti na pek papir i posuti susamom.

Staviti na 200C u zagrejanu rernu da se ispace. Brzo budu gutove, pa bacite pogled povremeno. im osetite hlebcica i malo se zarumene i zapeku gotove su.

Savet

Jednostavni, ukusni, lisnati hlebii, mekani i sutradan. Pored toga što su jako ukusni i dekorativni su pa možete iznenaditi goste ili ukuane hlebiima zanimljivog ukusa i izgleda. Možete podeliti testo na manje loptice i pravite manje pužie pa je pogodno i za doruak uz jogurt i suhomesnato. :) Odlino se slaže uz sir, ajvar... pa ak i roštilj :)