Sendvic-hleb

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**mekog brašna *tip 400*
- **12-14 g (1/3 paketica)**svežeg kvasca
- **10 g (2 kašicice)**soli
- **40 g (2 kašike)**meda svetle boje
- **1 kašicica** šecera
- **30 g**omekšalog putera
- **200 ml**mleka
- **130 ml**vode
- **1 kašicica**putera za mazanje kalupa

Priprema

Navedene mere su za kalup dimenzija 23-25 x 12-13 x 7 cm. Ispecen hleb je težine 600 grama. Izvaditi puter iz frižidera 30 minuta ranije, da bi omekšao na sobnoj temperaturi. Prosejati brašno. Sipati mleko u šerpicu i staviti na zagrejanu ringlu da prokljuca i kuva 1 minut. Skloniti s ringle, poklopiti i ostaviti da se prohladi, odnosno da bude mlako. Smlaciti vodu pa dodati izmrvljen kvasac i šecer, a zatim izmešati da se kvasac sasvim rastopi. Poklopiti i ostaviti 10-15 minuta da se kvasac aktivira. U vecu ciniju sipati mlako mleko. Dodati omekšao puter. Dodati so. Dodati med. Kašikom izmešati da se svi sastojci sjedine i da se puter istopi u mlakom mleku. Dodati polovinu prosejanog brašna i mutiti kašikom. Dodati aktiviran kvasac u vodi. Kašikom mešati dok se ne formira testo, koje ce biti gusto i lepljivo ali bez forme. Dodati preostalo brašno, pa izmešati kašikom. Pokriti ciniju plasticnom folijom i ostaviti testo 20 minuta da odmara.

Prebaciti testo na radnu površinu bez brašna, ili sa što manje brašna, i pomocu velike špatule i rukama okretati, podizati i prevrtati lepljivo testo, koje ce nakon izvesnog vremena postati manje lepljivo i dobiti kompaktnu formu. Vratiti loptu od testa u ciniju i pokriti je plasticnom folijom. Ostaviti na toplom mestu da se testo udvostruci. Za taj proces bice potrebno 60-70 minuta. Kalup namazati puterom. Radnu površinu posuti brašnom. Prebaciti testo iz cinije i mesiti 1 minut. Pokriti testo na radnoj površini cinijom i ostaviti desetak minuta da se odmara. Sada testo razviti oklagijom u pravougaoni oblik, užom stranicom velicine duže stranice kalupa, ili 23-25 cm. Celom površinom lagano i plitko, bušeci mehurice, izbockati testo viljuškom, a zatim ga zarolati preko uže stranice, koju smo planirali da bude velicine kalupa, i rolnu prebaciti u podmazan kalup.

Pokriti kalup i ostaviti testo da naraste još jednom dok se greje rerna. Da se testo ne bi zalepilo dok bude narastalo, ceo kalup staviti u jednu veliku, našušurenu kesu. Ukljuciti rernu da se zagreje na 175°C. Na dno rerne staviti šerpicu koja je otporna na visoku temperaturu i napuniti je vodom. Naraslo testo u kalupu plitko zarezati oštrim nožem ili žiletom po sredini i staviti u zagrejanu rernu. Peci hleb oko 60-70 minuta. Dok se hleb bude pekao okrenuti kalup u rerni, ukoliko gornji grejac ne radi istom jacinom. Ostaviti hleb da se prohladi u kalupu, a zatim ga izvaditi iz kalupa i staviti na žicanu podlogu da se sasvim ohladi. Hleb se najbolje sece kada je sasvim ohladjen. uvati ga u kutiji.

Savet

Odlian recept za ukusan domai hleb koji je pogodan za pravljenje sendvia, ali i za tostiranje. Ovaj fini etvrtasti hleb lako mogu napraviti i poetnici uz malo vremena i strpljenja. Sendvi koji je pripremljen s ovakvim hlebom, sigurno je podignut na viši nivo :)