

Hleb sa domacim kvascem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 g** domaceg kvasca
- **550 ml** vode
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

Priprema

Prvo je potrebno napraviti domaci kvasac, kao nekada što su naše bake radile. Samo za prvi put, da bi se dobio kasnije domaci kvasac, potrebna je kesica suvog kvasca ili pola kockice svežeg kvasca. Za prvi put zamesite hleb sa kupovnim kvascem. Da bi vam bilo lakše - 1/2 kg brašna, 1 kesica suvog kvasca/ili pola kockice svežeg kvasca, 300-330 ml vode, 1 kašicica soli, 1 kašicica šecera. U manju posudu sa toplom vodom podici kvasac. Pripremiti manju posudu sa poklopcem, posuti je sa brašnom i odvojiti na stranu. U njoj ce se odvojiti deo testa za domaci kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Testo treba da bude mekše. Odmah odvojiti 200 g testa i staviti ga u posudu, koju smo odvojili i posuti malo brašna i preko testa. Poklopiti i neka posudica sa testom odstoji na sobnoj temperaturi pola sata, pa je ostaviti u frižider. U ostatak testa dodati so, šecer, zamesiti testo - da uskisne - oblikovati oblik koji želite i ispecite. Bitno je da se u testo ne stavlja so, pre nego se odvoji za kvasac.

Ovaj hleb mora da se zamesi uvece i da odstoji preko noci, pa ujutru da ga ispecete. Znaci, pre nego po?ete na spavanje u vanglicu stavite 1/2 kg brašna, napravite udubljenje u sredinu brašna i staviti testo iz frižidera.

Toplom vodom (550 ml) zamesiti testo. Ponoviti postupak odvajanja testa za naredni hleb. U ostatak testa dodati so, šecer i dobro umesiti testo uz dodavanje vrlo malo brašna. Prekriti vanglicu providnom folijom i

ostaviti u kuhinju, do ujutru.

Ujutru posudu u kojoj cete peci hleb premazati dobro uljem ili maslacem (ako niste sigurni da se hleb neće "zalepiti" dno posude prekriti pek papirom). Ja sam koristila kalup za hleb vel. 30x11x7cm. Testo je uskislilo, premesiti ga i staviti u posudu za pecenje. Prekriti posudu i ostaviti da testo naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni (rerna sa ventilatorom). Naraslo testo premazati toplom vodom i staviti da se pece. Ja sam ga pekla 40 minuta, a za to vreme kuhinjom se raširio opojni miris domaceg hleba. Peceni hleb premazati toplom vodom, izvaditi iz posude, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.

Nemojte da pomislite da je ovo nešto komplikovano i da vam oduzima dosta vremena (a, vremena bar sada imamo toliko, da i ne znamo kako da ga potrošimo). Verujte mi, to je samo privid zbog objašnjenja kako doći do domaceg kvasca. Vrlo dobro se secam da je ovakav hleb moja baba mesila, kada smo kao deca provodili raspust kod nje. Probajte, ovaj hleb vas vraća u detinjstvo i ima poseban ukus...

Savet