

## ***Beskvasni hleb (4)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **480 g** brašna
- **1 kašilica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 ml** mleka
- **50 ml** ulja (50 g masti ili 100 g maslaca)

### **Priprema**

U vanglicu staviti brašno, dodati so i prašak za pecivo. Promešati kašikom. U manju posudu staviti mleko ulje, pa staviti da se zagreje. Toplu tecnost sipati, postepeno, u suve sastojke. Prvo mešati sa kašikom, pa nastaviti sa rukom. Zamesiti testo i prebaciti ga na pobrašnjenu podlogu. Uz dodavanje vrlo malo brašna umesiti testo koje se ne lepi za ruke.

Umešeno testo rukom razvuci ("rastapkati") u pravougaoni oblik 0,5cm debljine. Sa obe strane testa iseci trake širine 3cm, s tim da sredina, širine 4cm, ostane neisečena.

Od isecenih traka isplesti pletenicu, preklapajuci traku preko trake.

Uzeti kalup za hleb vel. 30x11x8cm. Stranice kalupa premazati maslacem, a dno prekriti pek papirom. U pripremljeni kalup staviti pletenicu. Rernu zagrejati na 200 stepeni.

Pletenicu premazati mlekom i staviti da se pece 30 minuta. Peceni hleb premazati vodom, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.

## **Savet**

Recept sam videla na internetu (Sašina kuhinja).