Hleb sa jogurtom (2)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **580 g**brašna
- **1/2 kockice**svežeg kvasa
- **ili 2 pune kašicice**suvog kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**jogurta
- **80 ml**ulja
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U toploj mešavini mleka i vode, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, prašak za pecivo i promešati. Zatim dodati jogurt, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i uz vrlo malo brašna umesiti ga. Umešeno testo vratiti u nauljenu vanglicu, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da naraste.

Dno kalupa za hleb, vel. 30x12x11cm, prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Uskislo testo premesiti, izdužiti ga malo rukama (u dužinu kalupa u kome ce se peci) i prebaciti u kalup. Rukom blago ispretiskati površinu testa, da se poravna, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Narasli hleb premazati mešavinom ulja i vrele vode (1:1) i staviti da se pece 35 minuta. Peceni hleb izvaditi, premazati vrelom vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti dva minuta u

kalupu. Zatim hleb izvaditi iz kalupa, umotati ga u duplu kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.

Prašak za pecivo se, pored kvasca, stavlja zbog bolje strukture testa. Ko želi da mu korica hleba ostane hrskava neka hleb ostavi na rešetku da se ohladi, bez umotavanja u kuhinjsku krpu.

Savet