

Mekani i vazdušasti mlecni hlepcici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **135 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**toplog mleka
- **50 ml**tope vode
- **2 kašičice**šecera
- **2 kašičice**suvog instant kvasca
- **50 ml**otopljenog putera ili maslinovog ulja
- **1**belance
- **1 kašičica**soli
- **oko 500 g**mekog brašna tip 400

Finale:

- **1**žumance za premazivanje
- **1 kašičica**mleka
- **za posipanje**susam

Priprema

Izmeriti i prosejati brašno. Smlaciti mleko i vodu. Otopiti i prohladiti puter ako cemo ga koristiti. Odvojiti belance i žumance. Žumance za premazivanje hlepčića pomešati s jednom kašicom mleka. Pripremiti 2 pleha, jedan od šporeta i drugi malo manji. Na pleh od šporeta ne može stati više od 6 hlepčića, a imaćemo ih 9 ili 10. Postaviti pek-papir. U vecu ciniju sipati 2/3 izmerenog brašna. Dodati toplo mleko i vodu. Dodati šecer i suvi kvasac. Dodati otopljen i prohladjen puter, ili maslinovo ulje. Promešati varjacom. Dodati belance i so. Mešati

varjacom uz dodavanje po malo preostalog brašna. Kompaktno testo prebaciti na radnu površinu i mesiti 5 minuta uz minimalno dodavanje brašna. Bolje je da testo bude blago lepljivo nego pretrpano brašnom. Istu ciniju premazati uljem i u nju staviti umešeno testo. Premazati ga uljem odozgo. Pokriti ciniju plasticnom folijom i kuhinjskim frotirom. Ušuškanu testo ostaviti 1 sat na toplom mestu da se udvostruci.

Prebaciti testo na radnu površinu. Nije potrebno dodavanje brašna zato što smo testo u ciniji pomastili. Rastanjiti testo prstima u oblik pravougaonika otprilike 40 x 25 cm i urolati po dužoj strani. Rolat iseci na 9-10 jednakih delova. Svaki deo zaokružiti kao lopticu i stavljati s razmakom na pripremljen pleh. Pokriti loptice plasticnom folijom ili vecom, raširenom, plasticnom kesom za zamrzavanje hrane. Ostaviti loptice 5-10 minuta da rastu. Kad loptice malo porastu blago ih pritisnuti prstima preko folije da se izduvaju, zatim pokrivene ostaviti 30 minuta da još jednom porastu. U međuvremenu uključiti rernu da se greje na 210°C.

Pomocu cetkice premazati hlepcice pripremljenim žumancetom i posuti susamom. Staviti pleh u zagrejanu rernu na sasvim donju poziciju. Nakon 5 minuta prebaciti pleh na srednju poziciju i peci još desetak minuta dok hlepcici ne porumene. Ohladjene hlepcice držati ispod zvona da se ne bi osušili. Polovinu ispečenih i ohladjenih hlepcica možemo staviti u plasticnu kesu i zamrznuti, pa cemo imati svež hleb za neku drugu priliku.

Savet

Lagani i jastuasti, mekani, beli mleni hlepji koji se fino slažu s puterom i džemom za doručak, kao i sa slanim jelima za ručak ili večeru. Od navedenih mera dobiemo 9-10 hlepića prenika 11-12 cm posle pečenja.