

Lisnati hleb



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**mleka
- **200 ml**voda
- **1** kacica šecera
- **1 puna kašica**casoli
- **20** gsvežeg kvasca
- **800** gbrašna
- **50** mlulje

Za premazivanje jufkica:

- **100** gmargarina

Za premazivanje pre pecenja:

- **1**žumance
- **3** kašikegustog jogurta

Priprema

Priprema testa: U dublju posudu izmrvit kvasac, dodati mlako mleko, mlaku vodu, šecer, 2 kašike brašna i izmešati. Zatim, dodati ulje i so. Postepeno dodavati brašno i zamesiti mekše testo. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini i podeliti na cetiri dela (formirajuci jufkice).

Svaku jufkicu pouljiti sa obe strane i staviti ih u vatrostalnu posudu.

Uzeti jednu jufkicu i prstima (od sredine ka ivici) rasranjiti u krug i premazati otopljenim margarinom.

Preklopiti levu stranu i premazati je otopljenim margarinom.

Zatim preklopiti desnu stranu, pa i nju premazati otopljenim margarinom. Zatim donju stranu preklopiti i isto je premazati otopljenim margarinom. Završiti preklapanjem gornje strane koja se isto maže otopljenim margarinom. Odložiti je sa strane.

Uzeti drugu jufku i isto je prstima rastanjiti (kao i prvu), pa na sredinu staviti pripremljenu jufkicu.

Preklopiti levu stranu i premazati je otopljenim margarinom.

Zatim, preklopiti desnu stranu, pa i nju premazati otopljenim margarinom. Zatim, preklopiti donju stranu. I nju premazati otopljenim margarinom. Završiti preklapanjem gornje strane, pa i nju premazati otopljenim margarinom.

Podviti lepo krajeve i odložiti sa strane. Postupak ponoviti i sa preostale dve jufkice.

Obe obge rastanjiiti na pobrašnjenoj radnoj površini u oblik pravougaonika. Staviti ih u pleh obložen pek-papirom. Oštrim nožem zarezati na nekoliko mesta. Žumance razmutiti sa jogurtom i premazati oba hleba. Peci ih u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Gotov hleb izvaditi iz rerne, prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Savet

Veoma ukusan i mekan hleb koji se lista. Probajte, priyatno!