

# ***Lisnati hleb***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **200 ml** mleka
- **200 ml** voda
- **1 kacija** šecera
- **1 puna kašičica** soli
- **20 g** svežeg kvasca
- **800 g** brašna
- **50 ml** ulje

### **Za premazivanje jufkica:**

- **100 g** margarina

### **Za premazivanje pre pečenja:**

- **1** žumance
- **3 kašike** gustog jogurta

## **Priprema**

Priprema testa: U dublju posudu izmrviti 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 čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj 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 pobrašnjennoj 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 zagrejanjoj 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, prijatno!