

Vocni hleb



Sastojci

Potrebno je:

- 450 g suvih smokvi, iseckanih na kocke
- 230 g iseckanih suvih urmi
- 230 g iseckanih suvih krušaka
- 230 g iseckanih suvih šljiva
- 120 g iseckanog suvog grožđa
- 120 g iseckanih kandiranih vocnih kora
- 120 g iseckanih oraha
- 120 g iseckanih lešnika
- 1 kasika cimeta
- 1/4 kašičice mlevenih karanfilica
- 4 kašike tamnog ruma
- 15 g svežeg kvasca
- 6 kašika mlake vode
- 120 g oštrog brašna
- 1 kašika vinskog sirceta
- 3 oblande
- 1 celo jaje
- 120 g oljuštenih, prepolovljenih badema
- 4 kašike zlatnog sirupa ili nekog drugog tecnog zasladivaca

Priprema

Pomešati suvo voće, kandiranu koru, iseckane orahe sa zacinjima i rumom i smesu staviti da prenoci na hladnom komeksa. Sledeceg dana, izmešati kvasac sa 4 kašike vode i ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta.

U brašno umešati smesu sa kvascem, dodati so i sirce i ostaviti testo na toplom mestu pola sata da se digno. Oblande porežati na tri pleha za pečenje.

Testo sa kvascem dodati vocnoj smesi, i dobro izinešati. Od toga napraviti 3 vekne i staviti ih na oblande. Vekne premazati jajima i posuti iseckanim bademima. Peci u pecnici zagrejanj na 150°C, 1 sat.

Sirup pomešati sa preostalom vodom i namazati vekne. Vratiti ih u pecnicu i peci još 45 minuta. U toku tog vremena još dva puta premazati vekne sirupom.