

## *Nedeljni mlecni hleb*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 15 g svežeg kvasca
- 1,75 dl mlakog mleka
- 280 g brašna
- 1/4 kašičice soli
- narendana kora limuna
- 40 g rastopljenog maslaca
- 50 g šecera
- 1 jaje, ulupati sa 2 kašičice vode
- 3 kašike suvog groža

### **Priprema**

Izmešati svež kvasac sa mlekom i ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta.

Mikserom izmešati brašno i so, dodati rendanu limunovu koru, rastopljeni maslac, šecer i na kraju smesu sa kvascem. Mešati dok testo ne postane glatko i elasticno. Dodati suvo grože. Posudu pokriti vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti jedan i po sat na toplom mestu, da se digne i udvostruci.

Testo izručiti na površinu posutu brašnom i mesiti dok ne postane glatko i elasticno. Oblikovati u veknu i staviti na namazani papir za pečenje. Ostaviti još 45 minuta na toplom mestu.

Veknu namazati ulupanim jajima i peći na 200°C, 1 sat. Ostaviti da se hladi na tacni. Servirati uz kafu.