

Grcki hleb sa maslinama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 ml mlake vode
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 500 g brašna
- 150 g maslina
- vezica korijandera (ili peršuna)
- 1 glavica crnog luka

Priprema

U šolju mlake vode, staviti 1 kašiku brašna, kvasac so i šecer. To ostaviti da se kvasac aktivira.

Kada kvasac naraste, sipa se u vanglu sa vodom i brašnom i mesi-može rucno, a može i da se koristi elektricni mikser sa žicama za testo. Mesi se 10 minuta i ostavi da naraste, testo se dok ne naraste prekrije krpom ili folijom.

Nakon 30-45 minuta kada testo naraste, doda se u testo očišcene masline, iseckan luk i iseckan korijander ili peršun, to se premesi i stavi se u pleh.

Pece se na 150 stepeni 30 minuta i onda pojaca na 200 stepeni 15 minuta.

Savet: Kada se zamesi hleb i ceka da naraste, poželjno je da je soba topla, ili se vangla sa testom stavi na topli radijator.