

Osnovni beli hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 g** svežeg kvasca
- **ili 7 g** suvog kvasca iz kesice
- **300 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šecera
- **450 g** oštrog belog brašna
- **1/2 kašike** soli

Priprema

Ako se koristi svež kvasac, izmiksuje se sa polovinom vode i šecerom. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Staviti brašno i so u **Kenwood ciniju**. Ako se koristiti suvi kvasac dodati ga sa šecerom u brašnom.

Koristeci **Kenwood-ovu kuku za testo** na minimalnoj brzini, postepeno miksati smešu kvasca sa preostalom vodom ili vodu ukoliko se koristiti suvi kvasac, mutiti dok se ne dobije meko testo.

Mesiti 1 minut na minimalnoj brzini i 4 minuta na brzini 1, dok ne bude glatko i elasticno.

Skloniti **Kenwood-ovu ciniju**, prekrijti je blago nauljenom tankom prevlakom (folijom) i ostaviti da raste 1 sat na toplom mestu, ili dok se velicina ne udvostruci.

Koristeci **Kenwood-ovu kuku za testo** na minimalnoj brzini 30 - 60 sekundi nežno mesite testo dok ne izađe vazduh iz njega. Prebaciti na blago pobrašnavljenu površinu i oblikovati testo. Prekriti sa nauljenom tankom prevlakom, folijom i ostaviti 30 minuta da raste, ili dok se velicina ne udvostruci.

Zagrejti rernu na 250 C ili staviti gas na 7. Peci 25 - 30 minuta dok se ne dobije zlatno - braon boja.

Savet

Okrugla vekna: Oblikovati testo u deblju loptu. Zamesiti ivice u centar testa, okrenuti i staviti u zamašćen pleh. Zarezati testo neposredno pre pečenja. **Koliba vekna:** Uvećava kvantitet za 50%, stavljajući kvasac isto. Podeliti testo na 2/3 i na 1/3 i oblikovati u lopte. Staviti na nauljen pleh, prekrijti i ostaviti da raste 20 minuta. Napraviti 4 cm dug krstasti rez na vrhu veće lopte (one od 2/3 testa). Premažite vodom, koristeći četkicu i staviti manju loptu (onu od 1/3 testa) na vrh. Utisniti rupu u sredini sa dva prsta. Ostaviti da raste 10 minuta, a onda peći 30 - 35 minuta. **Klasična podela pleha:** Oblikovati testo u pravougaonik dužinom celog pleha. Umotajti po dužini, podvući krajeve i staviti 900 gr vekne u pleh. Ostaviti dok se veličina ne udvostruči, posuti brašnom i prerezati celom dužinom.