

Harmonika hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** crnog brašna za hleb
- **80 ml** jogurta
- **1** jaje
- **150 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Za premazivanje testa:

- **60 g** putera
- **1/2 kašičice** soli
- svež bosiljak
- sveža majčina dušica
- sveža nana
- **1/3 kašičice** belog luka u prahu

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, so, jogurt, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Kada testo naraste prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i razvuci ga u oblik valjka, oko 40 cm dužine (ne treba da se premesuje). Valjak od testa iseci na deset, jednakih, parcica.

Pošto mi je trebao gotov puter sa zacinskim travama, a nisam mogla da ga pronaem po prodavnicama (doduše meni najbližim, sigurno ga je imalo u hipermarketima), ja sam ga sama napravila. I ispao je odlican. Naime, 60 g putera omekšati, da može da se premazuje, ne da se rastopi. Dodati pola kašičice soli, sjediniti i ubaciti sitno iseceno zacinsko bilje (možete da ubacite zacinsko bilje koje volite - ovo je bila moja kombinacija i mogu vam reci da uopšte nisam pogrešila). Na kraju dodati beli luk u prahu i sjediniti. Uzeti jedan iseceni deo testa, staviti ga secenom stranom na pobrašnjenu podlogu, malo ga pritisnuti rukom i premazati ga zacinjenim puterom.

Uzeti kalup za hleb, vel. 23x13 cm, premazati puterom i malo ga podici, radi lakšeg slaganja testa, kao na slici.

Reati u pleh premazane delove testa, naslanjajući jedan deo na drugi (staviti jedan premazani deo, pa uzeti drugi deo, premazati, pa stranom koja nije premazana nasloniti na premazanu stranu testa, koje je u plehu, i tako do kraja). Kada stignete do polovine popunjenog pleha, okrenuti ga i podici malo stranu koja je prazna.

Složiti sve isecene delove testa i ostaviti da hleb poraste.

Uključiti rernu na 180 stepeni i na dno rerne staviti jednu šerpicu napunjenu vodom (prilikom pecenja testa da voda isparava i dobija se jedno veoma vazdušasto testo). Kada je hleb uskisao premazati ga, po površini, ostatkom zacinjenog putera i staviti ga da se pece.

Kada hleb dobije lepu, rumenu, boju probati cackalicom da li je pecen i izvaditi ga iz rerne. Prekriti krpom kalup i ostaviti 10-tak minuta, pa ...

...hleb izvaditi na papirnu salvetu, da bi papir upio višak masnoce.

Stavite ga na sto, neka svako otkine parce za sebe i, verujte mi, uživacete u ukusu. Prijatno!

Savet