

Hleb-kuglof



Potrebno malo vežbe

Za kuglof kalup (Ø 22 cm):

malo masnoće
pšenično brašno

Kvasno testo:

200 g pšeničnog brašna tip 550
200 g ražanog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvog kvasca
2 kašike zobnih pahuljica
1 kašika semenki suncokreta
1 kašika semenki lana
1 kašičica šećera
1 ½ ravna kašičica soli
3 kašike jestivog ulja
100 ml mlake vode
150 g blagogo jogurta (3,5 % mm)
1 glavica crvenog luka (oko 80 g)
1 mali praziluk (oko 100 g)
100 g feta sira



Kvasno testo: Prosejite obe vrste brašna u činiju i dobro sjedinite sa suvim kvascem. Dodajte sve preostale sastojke osim povrća i sira, mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najnižom, potom najvećom brzinom 5 minuta, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, dok se vidno ne uveća. U međuvremenu podmažite kalup za kuglof i pospite brašnom. Zagrejte rernu.

Oljuštite luk i sitno iseckajte. Praziluk očistite, operite, isecite po dužini i isecite na tanke trake. Fetu iseckajte na kockice i umesite u testo zajedno sa lukom i prazilukom. Stavite testo u kalup za kuglof, premažite površinu vodom i pospite sa malo brašna. Pokrijte testo i ostavite ponovo da odstoji na toplom mestu dok se vidno ne uveća. Stavite kalup na rešetku na najnižem nivou rerne.

Temperatura pečenja:

Gornji i donji grejači: oko 180° C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 160° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 2-3 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 60 min., eventualno prekrijte hartijom za pečenje

Napomena: Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Ostavite hleb da nakon pečenja odstoji u kalupu oko 10 minuta, istresite ga i okrenite, stavite na rešetku da se hladi.

SAVET:

Hleb možete da pečete i u uskom četvrtastom kalupu.

Možete i da ga zamrznete. Nakon odležavanja ga samo kratko zapecite u rerni.

Odgovarajući proizvodi:

Suvi kvasac

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs