

# Beli hleb sa začinima i lešnicima

Promenite navike

1 Pecivo



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Uski četvrtasti kalup (25 x 11 cm):

malo masnoće

### Kvasno testo:

500 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac

1 kašičica šećera

1 kašičica soli (puna)

350 ml mleka toplog

### Nadev:

2 kašika/e jestivog ulja

1 vezica peršuna

70 g slanine prošarane

100 g lešnika

1 crnog luka

### Dodatno:

mleka za premazivanje

1 kašika kima

## 1 Kvasno testo:

Prosejte brašno u činiju i dobro ga pomešajte sa suvim kvascem. Dodajte preostale sastojke i sve umutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo kratko najmanjom, a potom 5 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, sve dok se vidno ne uveća. U međuvremenu podmažite kalup. Zagrejte rernu.

## 2 Nadev:

Očistite luk i sitno isekajte. Sitno isekajte slaninu. Peršun operite, osušite i sitno isekajte, grubo isekajte lešnike. Zagrejte ulje i zajedno propržite luk i slaninu. Dodajte peršun i lešnike i kratko propržite. Testo na blago pobrašnjenoj radnoj površini još jednom kratko promesite i razvijte u kvadrat (25 x 25 cm), debljine oko 3 cm. Nanesite nadev na testo, namotajte po dužini u rolat. Testo sa „spojem“ na dole položite u kalup i ponovo ostavite da odstoji na toplom mestu dok se vidno ne uveća. Testo zasecite po dužini oštrim nožem, oko 1 cm duboko, premažite mlekom i pospite kimom. Stavite da se peče na rešetki od rerne.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**



**Dr. Oetker d.o.o.**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Izvadite hleb iz kalupa i ostavite ga da se hladi na rešetki za kolače.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300