

Hleb od kvasnog testa sa svežim kvascem

Pripremite domaći hleb od kvasnog testa sa svežim kvascem po proverenom receptu.

15 Porcija/e



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 jaje srednje veličine
- 200 ml mleka (3,5% masti)
- 1 pakovanje svežeg kvasca (42 g)
- 500 g brašna (tip 400)
- 80 g šećera
- 80 g putera/maslaca otopljenog soli

- 1** Za pripremu testa, odvojite žumance od belanceta. Zagrejte mleko u šerpici dok ne bude mlako. Rastvorite kvasac u mlakom mleku i potom dodajte brašno, šećer, žumance, puter i so. Mesite da dobijete elastično testo sa glatkom površinom koja se više ne lepi. Postavite testo u čistu činiju, prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite da nadode oko sat vremena na temperaturi od oko 30-35°C dok se količina testa ne udvostruči.
- 2** Premesite testo i oblikujte ga u okruglu veknu. Zagrejte rernu (gornji i donji grejač: 180°C, sa uključenim ventilatorom: 155°C). Postavite hleb na tepsiju obloženu papirom za pečenje i nožem napravite useke preko vekne dubine oko 5 mm. Premažite belancetom i pecite oko 30 minuta.

Savet:

- Ako korica deluje previše tamno pre nego što je potpuno pečena, pokrijte je aluminijumskom folijom i vratite u rernu. Hleb je spreman kada kucnete na veknu prstom i čujete šupalj zvuk.