

Hleb i peciva

[Osam pogačica](#)

[Beli hleb](#)

[Crni hleb](#)

[Slani štapići](#)

[Kiflice sa sirom](#)

Osam pogačica

Idealne za goste na večeri. Meke i vruće, mnogo lepše od hleba.

Sastojci

- 1/2 l mlake vode
- kašicica šećera
- kašicica soli
- 2 kašike ulja
- 1 suvi kvasac
- brašna po potrebi - oko 1kg

Priprema

Razmutiti kvasac sa kašičicom šećera u šoljici mlake vode i dodati 2-3 kašike brašna. Čim nadode zamesiti testo (nadošli kvasac, pola kg brašna, vodu, so i ulje dobro promešati i zatim dodavati po malo brašna dok se ne dostigne potrebna čvrstina - da se ne lepi za prste). Razviti testo u 8 pogačica. Staviti u podmazan pleh, ostaviti da stoji 15 minuta i zatim peći na 200°C.

Beli hleb

Sastojci

- 700 g belog brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog kvasca
- 1 kašičica šećera
- oko 400 ml tople vode (ne vruće)

Priprema

Uključite rernu na najmanju temperaturu. U njoj grejte brašno desetak minuta, pa je isključite. U veću posudu, najbolje vanglu, sipajte brašno, so, kvasac i šećer i dobro promešajte. Sipajte vodu, ali nemojte svu količinu odjednom, pošto tačna količina vode zavisi od vrste brašna. Mešajte varjačom da se sjedini, a zatim rukama.

Kad testo prestane da se lepi (što podesavate dodavanjem brašna/vode) prenesite ga na radnu površinu. Mesite rukama oko tri minuta, a zatim vratite u vanglu i pokrijte plastičnom folijom koju ste podmazali sa donje strane. Ostavite da naraste otprilike duplo (oko 2 sata na sobnoj temperaturi). Posle toga mesite jos dva minuta.

Sada masu možete podeliti na dva dela, ako želite manje, krckavije hlepčice, ili ostaviti zajedno, ako želite jedan veliki hleb. Prenesite testo na sto, raširite ga i presavijte jedan kraj prema sredini, a zatim drugi preko njega. Prenesite u podmazan pleh, pospite odozgo sa malo brašna i stavite u kesu dok ne naraste preko ivice (oko 1 sat na sobnoj temperaturi). U međuvremenu zagrejte pećnicu na 230 stepeni.

Pecite 30-40 minuta za manje vekne, odnosno 35-45 za veću. Posle toga prevrnite hleb na krpu. Možete proveriti da li je pečen kuckajući po njegovoj donjoj strani. Treba da zazvuči suplje. Posle toga vratite hleb u pećnicu jos 5 minuta, ali ga okrenite naopako i stavite na rešetku, ne u pleh. Ovo radite da bi strane postale lepo krckave.

Hleb ohladite, najbolje na žičanoj rešetki.

Crni hleb

Sastojci

- 600 g brašna od celog pšeničnog zrna
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica suvog kvasca
- 400 ml tople vode (ne vruće)

Priprema

Uključite pećnicu na najmanju temperaturu i grejte brašno desetak minuta. Isključite. U vanglu stavite brašno, so, šećer i kvasac, dobro promešajte i sipajte toplu vodu, malo po malo. Uzmite varjaču i polako umešajte vodu tako da formirate testo. Tačna količina vode zavisi od brašna. Mesite malo rukama dok testo ne prestane da se lepi.

Prebacite na radnu površinu i raširite, pa savijte jedan kraj prema centru, a drugi preko njega. Prenesite u podmazan pleh, pritisnite prstima ivice, tako da središnji deo bude malo izdignut. Pospite sa malo brašna. Pokrijte pleh čistom krpom i ostavite da naraste oko 40 minuta na toplom ili oko 1 sat na sobnoj temperaturi.

U međuvremenu zagrejte pećnicu na 200 stepeni. Kada testo naraste do ivice pleha, pecite oko 40 minuta (mozete i da podelite testo u dve vekne; u tom slučaju ih pecite po 30 minuta). Prevrnite hleb na krpu, da proverite da li je gotov (kada kucnete po donjoj strani treba da zazvuči šuplje). Vratite hleb u pećnicu na jos 5 minuta, ali ga okrenite naopako i stavite na rešetku, ne u pleh. Ovo radite da bi postao krckav sa svih strana.

Ohladite, najbolje na žičanoj rešetki.

Slani štapići

Slani štapići, ili pecivo u modlama, najrazličitijih oblika su nezamenljivi za žurke, zabave, ekskurziju ali i za svaki dan, da imate nešto u kući. Odlično idu uz jutarnju kafu.

Sastojci

- kilogram mekog brašna
- jedan margarin
- 250g masti
- 2 jajeta + jedno žumance
- 250ml mleka
- 1 kvasac
- soli po ukusu
- kim i susam (bolje samo susam)

Priprema

Potopite kvasac u mleko da nadode. Umutite mast i margarin, pa dodajte jaja (ne moraju posebno da se mute), mleko sa kvascem i soli po ukusu. Dodajte brašno u porcijama, da testo postane tvrdo toliko da može da se vadi modlicama ili seče u štapiće. Premažite žumancetom, pospite susamom i pecite dok ne porumene.

Kiflice sa sirom

Sastojci

- parče kvasca
- 1/2l mleka
- malo šećera
- 1kg brašna
- šolja ulja (250ml)
- 4 jaja
- parče tvrdog sira
- susam
- 1-1,5 margarin

Priprema

Potkiseliti kvasac (pomešati ga i malo umutiti) sa pola litra toplog mleka, malo šećera i malo brašna. Ostaviti da nadode - 10-15 minuta. U sud staviti polovinu brašna, pa kad kvasac nadode presuti ga u brašno. Dodati 2 jajeta, šolju ulja i posoliti po ukusu. Dobro umesiti testo, pa zatim dodavati polako drugu polovinu brašna. Bolje je da se testo uradi što tvrđe, da bi gotovo moglo da se radi skoro bez dodatka brašna. Ostaviti da nadolazi, oko 1 sat (ili kraće na toplom).

Izmrviti sir i lepo ga umutiti sa 1-2 belanceta, zavisi od tvrdoće sira. Žumanca sačuvati za kasnije.

Dobro umesiti testo rukama, podeliti na dva-tri dela (da bi lakše radili). Svaki deo ponovo malo mesiti i razvući oklagijom na debljinu od, recimo, 7-8mm. Seći nožem ravnokrake trouglove. Na sredinu šire strane staviti kašičicu sira sa jajima. Savijati od baze ka vrhu, krajeve unutra i ređati u podmazan pleh tako da vrh bude ispod, da se ne odmota.

Premazati umućenim žumancetom i posuti sa puno susama. Na kraju staviti tanko parče margarina (od 1 margarina obično izađe 24 komada) i peći u zagrejanoj pećnici dok ne porumene. Uživajte!

HLEB, LEPINJA I POGACA



HLEB od pšenice pravi se na sledeći način:

brasno prosejati i staviti u sud za mesenje hleba.

Kupovni kvasac potopiti u malo tople vode, odmah zatim dodati mlake vode i soli po ukusu, i varjačem zamesiti testo što mekše; gotovo je kada se skida sa varjača.

Testo ostaviti da nadodje u istom sudu, koji ne treba stavljati na toplo mesto.

Kad testo nadodje, hleb će biti bolji ako se na testo baci malo brasna, ponovo premesi i ostavi da još jednom nadodje.

Posle toga dobro bi bilo da testo i treći put preradimo i stavimo u podmazani pleh gde će ostati oko pola sata, da malo naraste, a onda stavimo u rernu. Kad se hleb ispeče, poprskati ga hladnom vodom, prekriti salvetom i ostaviti da se ohladi.

Od istog testa možete ispeći tanke pogace, sasvim brzo, na plotni električnog sporeta, u veličini same plotne, tako što ćete testo malo uraditi urokom i razviti oklagijom.

LEPINJA

Od testa za hleb, koje ste pripremili i koje je nadoslo, možete ispeći pogacu - lepinju na ovaj način:

uzmite malo testa, preradite ga malo. Pleh pospite brašnom, stavite testo da stoji 10 - 20 minuta, da naraste u plehu.

Potom testo rastanjiti, izbošiti ga nožem ili viljuskom i peći na jakoj vatri.

LEPINJA SA KAJMAKOM

Od kilograma brasna zamesiti testo kao za hleb, samo malo mekse.

U brasno dodajte kasicicu soli i to zamesite sa prethodno potopljenim kvascem u mlakoj vodi.

Testo dobro uradite i isecite na parcad pa oblikujte loptice.

Zatim ih pokriti i ostaviti 30 minuta u podmazani pleh da nadodju.

Pre pecenja svaku namazati uljem, vodom ili zumancetom, i peci u dobro zagrejanj rerni.

Ohladjene lepinje preseci i u svaku staviti kasiku kajmaka pa vratite u rernu dok ne upiju kajmak.

STARA SRPSKA POGACA

Stara srpska pogaca se sprema obicno samo od brasna, vode, sode bikarbone i soli. Oko 700 gr brasna sipati u sud za mesanje, napraviti u njemu udubljenje i staviti pola kasicice sode bikarbone i kasicicu soli.

Dolivajuci postepeno mlaku vodu zamesite testo nesto tvrdje nego za hleb.

Testo dobro izradite na dasci za mesanje i oblikujte pogacu.

Podmazite pleh i stavite pogacu u njega pritiskajuci je blago rukom tako da napuni pleh.

Izbodite je viljuskom, premazite zumancetom i pecite u dobro zagrejanj rerni.

BRZA POGACA

**16 kasika brasna, jedan prasak za pecivo, soljica ulja,
2 jaja, ravna kasicica soli, jedan jogurt i 150 grama sira.
Sve to zamesite, sipajte u podmazanu ciniju i pecite u zagrejanoj reni.**