

Božićni hleb sa belim lukom

Testo

500 g belog brašna
7 g suvog kvasca
2 kašičice žutog šećera
275 ml vode
100 g margarina sa maslacem
2 kašike kukuruznog brašna
150 g mini mocarela
ulje
so

Paradajz sos

50 g margarina sa maslacem
1 čen belog luka
800 g paradajz pelata
1 kašičica sušenog origana
1 kašika sirćeta
2 kašičice žutog šećera

Sos od belog luka

100 g margarina sa maslacem
4 čena belog luka
peršun
majčina dušica

Za ukrašavanje

100 g slanine u trakama
50 g rukole

Način pripreme

Testo: Sipati brašno u veliku posudu i dodati kvasac i šećer na jednu stranu posude, a 1 kašičicu sitne soli na drugu. Promešati, a zatim dodati rastopljeni puter i 275 ml tople vode. Umesiti testo dok ne postane rastegljivo i mekano. Prebaciti u novu posudu, a zatim podmazati sa malo ulja. Okrenuti testo u nauljenoj posudi dok se dobro ne obloži uljem. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplom mestu da naraste.

Izručiti testo na radnu površinu posutu sa malo brašna i razvući. Čašom napraviti krugove po razvučenom testu kao za krofne. Na sredinu isečenog kruga stavite kuglicu mocarele. Smotajte u kuglu i stavite na pleh za pečenje sa pek papirom i kugle ređati po plehu u obliku jelke. Ostaviti malo razmaka između svake lopte, jer će testo narasti. Od slanine napraviti oblik ruže i staviti ruže po napravljenjnoj jelki. Pokriti pleh krpom i ostaviti da testo

naraste 30 minuta.

Sos od paradajza: Rastopiti margarin sa maslacem u šerpi, dodati sitno iseckan beli luk i pržiti 30 sekundi. Dodati izblendan paradajz pelat, origano, sirće, šećer i malo soli i bibera. Kuvati 30 minuta na tihoj vatri dok se sos ne zgusne.

Kada testo iz pleha naraste posuti ga kukuruznim brašnom i staviti da se peče u rerni na 180°C 20 do 25 minuta.

Rastopiti margarin sa maslacem u šerpi, dodati sitno iseckan beli luk i pržiti 1-2 minuta. Dodati sušeni peršun i svežu majčinu dušicu. Kada je hleb pečen, prebaciti ga na dasku. Četkom za pecivo premažite hleb rastopljenim margarinom. Ukрасiti rukolom i poslužiti uz paradajz sos.

