

Domaci hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 dl vode
- 1/2 paketic kvasca
- malo šecera
- 600 g brašna
- 1 kašika soli
- maloulja

Priprema

U dubljoj posudi razmutite kvasac sa mlakom vodom i šecerom. Dodajte brašno, so, te zamesite testo rukom. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i oblikujte veknu hleba. Prebacite u nauljenu tepsiju, nožem zasecite po površini i premažite uljem. Ostavite da odstoji desetak minuta.

Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu veknu izvadite iz rerne i pokrijte krpom.

Savet

Najbolje je poslužiti hleb dok je još vru.