

Domaci hleb



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **250 ml** tople vode
- **1 kockica** kvasca
- **100 ml** ulja
- **150 ml** jogurta
- **2 kašike** alkoholnog sirca
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šecera

Priprema

U toploj vodi, sa jednom kašicom šecera, podici kvasac. U vanglicu sipati brašno, dodati ulje, jogurt, sirce, so i kašicu šecera. Sipati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Mesiti ga, uz dodavanje brašna, dok testo ne postane elastično. Ostaviti ga, pokriveno, na toplom mestu, da udvostruci svoju zapreminu. Kada testo uskisne, premesiti ga i ostaviti još jedanput da uskisne.

Kada je testo i drugi put uskisllo, blago rukama ga izvaditi iz vanglice i prebaciti ga u pleh, koji je premazan margarinom. Rukama ga blago ispretiskati i formirati testo u veličini pleha, gde će se peći. Ostaviti testo u plehu da naraste, pa ga premazati vodom i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Peceni hleb izvaditi iz pleha, umotati u krpu i ostaviti da se prohladi.

Savet