Domaci hleb (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **4 dl**mlake vode
- **1 kocka**kvasca
- so
- **malo**šecera
- **1**jaje
- susam (za posipanje)

Priprema

U mlakoj vodi staviti kvasac da se rastopi tj. da nadoe i u njega prstohvat šecera. U vanglu staviti brašno i unutar napraviti rupu i posoliti brašno. Kada nadoe kvasac, sipati u brašno i mešati i dodavati mlaku vodu. Testo mesiti dok se ne bude odvajalo od ruke i dok ne bude mekano. Ostaviti ga da naraste. Kada testo naraste uzimati jufkice i praviti pogacice. Sacekati da još malo naraste u podmazanom plehu. A odozgo možete premazati jajetom i susamom.

Savet