

Hleb sa maslinama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **40 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 g**iseckanih maslina
- **oko 700 g**brašna

Priprema

Mleko i vodu malo zagrejati, dodati ulje, kvasac i šecer i mešati dok se kvasac ne istopi. Dodati so i masline, dodavati brašno i zamesiti testo. Mesiti što duže da bi testo bilo vazdušastije. Prekriti strec folijom i krpom i ostaviti da odstoji i do dva sata na toplom mestu. Kada odstoji opet promesiti, prekriti i ostaviti da odstoji oko sat vremena.

Od testa napraviti veknice ili vec kako ko želi, pobrašnjaviti i ubaciti u zagrejanu rernu. Peci na 180C.

Savet