Jednostavni domaci hleb

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**kvasca
- **500 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**mlake vode

Priprema

Razbiti kvasac u malo mlake vode sa malo brašna i ostaviti na toplom da nadoe.

U posudu sa brašnom i soli dodati nadošli kvasac i mlakom vodom umesiti testo. iniju staviti u najlon kesu pa prekriti krpom. Ostaviti tako na toplom da naraste.

Rernu dobro zagrejati na 200 C. Testo podeliti na koliko delova želite. Oblikovati hlepcice ili lepinjice, po izboru. Testo staviti na rešetku od šporeta i tako ispeci.

Zbog toga što se pece na rešetku, jako je bitno da rerna bude lepo zagrejana, kako testo ne bi upadalo izmeu žica, vec odmah uhvatilo koricu.

Pecene hlebcice izvaditi krpom i uviti u istu. Odlicni su uz svaki rucak. A buduci da su bez jaja, mleka i ulja pogodni su i za post.

Od ovako ispecenih hlebcica može se napraviti i dobar domacinski sendvic :-D Ovaj je bio sa prepecenom

slaninicom, kobasicom i ljutom tucanom paprikom. :D

Savet

....a tek miris svežeg hleba koji se oseti u celoj kui... :)