

Domaci hleb (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U 150 ml mlake vode rastopiti kvasac sa 4-5 kašike brašna i ostaviti da nadoe. Kvasac izruciti u posudu s brašnom i solju i mlakom vodom umesiti meko testo. Posudu staviti u kesu pa uviti u krpu. Ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Testo oblikovati u valjak i staviti u duguljasti, uzak kalup obložen papirom za pečenje. (testo se rukama samo oblikuje u valjak, ne razvlaci se kora pa da se mota u rolat) ostaviti u kalupu da naraste, na toplom mestu. Rernu zagrejati na 200C, staviti da se pece nekih 20 minuta, zatim smanjiti na 150C, i na laganoj vatri dopeci hleb.

Savet

Najjednostavniji hleb, bez mleka, jaja, ulja, mekan unutra sa hrskavom, vruom koricom. Bitno je samo pei ga na laganoj vatri, malo duže, kako bi se lepo ispekao unutra. Parii su kao kod kupovnog tost hleba tako da je odlian i za mazanje krema, džema.... A sutradan se može iskoristiti za mini pice :)