

Babin hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašena
- **40 g** kvasca
- **500 ml** vode
- **50-100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **po želji** susam

Priprema

U brašno izmrviti kvasac i dodati sve so i šećer. Zatim dodati ulje i vodu i umesiti testo. Ostaviti ga da nadoe 10 minuta. Posle toga ga izruciti na pobrašnjjen sto. Urolati veknu i podeliti na 6 juflica. Staviti u nauljen pleh. Praviti razmak izmeu jufkica 3-4 cm. Ostaviti još 10 minuta. Tada bi trebalo da si se jufkice spojile.

Zagrejati u meuvremenu rernu na 200 stepeni. Testo premazati uljem i posuti susamom. Ubaciti u rernu 35-40 minuta na 200 stepeni!

Savet

Hleb je jako ukusan. Moja baka ga je pravila ceo život i mi smo odrasli na njemu.