

Domaci hleb (13)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **100 ml** ulja
- **1** čaša jogurta
- **po potrebi** mlake vode

Priprema

U šolji vode podici kvasac i dodati brašnu. Dodati ulje, jogurt, so i šećer i zamesiti glatko testo. iniju pokriti plasticnom kesom ili kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Testo premesiti na radnoj površini i razvuci i deblju koru. Uviti u veknu i ostaviti u plehu 20 minuta da se udvostrucu! Peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Savet

Hleb je ukusan i brz za spremanje, ostaje mekan i posle dva dana, ali inae kod mene u kui se veoma brzo pojede :)