

Hleb sa medom i jogurtom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mlake vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašike** meda
- **1 dl** jogurta
- **500 g** brašna

Priprema

U mlaku vodu staviti šefer i kvasac da nadolazi. Za to vreme promešati jogurt i med, pa dodati u brašno. Dodati i pripremljen kvasac, posoliti i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji sat vremena. Premesiti testo i izruciti u podmazan pleh. Ostaviti 10-ak minuta da nadoe pa peci 30 minuta na 190 stepeni. Pecen hleb uvitи u krpu da se prohladi.

Savet

Testo je malo mekše i stoga ga radite varjaom ili mikserom. A gotov hleb je inae jako mekan. Mi volimo malo rešije pa sam malo pred kraj pojaala rernu.