

Pekarski hljeb



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suhog kvasac
- **3 dl** mlake vode

Priprema

U posudu stavite 400 g brašna dodajte so, kvasac i promiješajte. Zatim polako dodajte mlaku vodu i miješajte. Tijesto drvenom kašikom miješajte oko 3 minute. Zatim dodajte ostalih 100 g brašna i umijesite glatko tijesto. Ostavite ga 45 minuta na toplom da se diže.

Kada se tijesto diglo premijesite ga dobro i razvucite oklagijom. Debljina tijesta treba biti 1 cm. Zatim tijesto urolajte kao štrudlu i stavite u tepsiju u koju ste prethodno stavili papir za pečenje. Hljev poprskati malo mlakom vodom i ostavite ga na toplom još 45 minuta.

Kada se tijesto ponovo diglo poprskati ga opet mlakom vodom i stavite da se peče oko 35 minuta na 200 stepeni. U pola pečenja hljev opet poprskati vodom. Kada je pečen stavite ga na krpu i ostavite malo na sobnoj temperaturi nemojte ga pokrivati.

Savet

Mekan bas kao iz pekare.