Domaci hleb (na moj nacin)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **700-800 g**mekog brašna
- **100 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika** soli
- **1 kockica**svežeg kvasca
- **1 kašicica** brašna

Priprema

U 100 ml mlake vode izmrviti kvasac. Dodati kašicicu šecera i kašicicu brašna. Ostaviti na toplom da nadoe.

U posudu sa brašnom dodati jednu kašiku soli. Zatim dodati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo.

Ostaviti na toplom 2 sata da nadoe. Na svakih 15 minuta premesiti tesko, kako bi bilo vazdušastije.

Nadošlo testo istresti na pobrašnjenu radnu površinu i napraviti 5 loptica. Svaku lopticu malo premesiti,

oblikovati i slagati u pouljenu tepsiju.

Premazati umucenim belancetom. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci oko pola sata. Tokom pecenja loptice od testa po želji mogu se nekoliko puta premazati malsacem ili margarinom. Tada korica postaje sjajnija i meka.

Gotov hleb uviti u krpu i staviti u kesu, jer ce omekšati.

Savet

Hleb je mekan i ukusan i sutra dan. Vredi probati.