

Domaci hleb



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašno
- 1 kašičica soli
- 2-3 kašike maslinovo ulje
- 1 kašičica šecera
- 2 kesice kvasca

Priprema

1 kg brašna zamesiti sa 2 kesice kvasca (ja stavljam direktno kvasac u brašno), kašičica šecera, so, 2-3 kašike maslinovog ulja, može i obično ili putera. Zamesiti sa dosta vrućom vodom i ostaviti da nadolazi. Nekoliko puta premesi i kasnije podeliti na dva dela.

Prvi deo malo premesi na brašno i onda oklagijom razvuci. Gornji deo urolaj, a dole napravi trake i njih prebaci preko. Tako uradi i sa drugim.

Stavi u pleh neka nadodje. Peci onako kako pečeš hleb.

Na kraju kada je pečen premaži uljem ili sprejom za pečenje.