

Domaci hleb (14)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **400 ml** vode tople
- **1 kašičica** soli
- **1 kocka** kvasca

Priprema

Uzmemo kocku kvasca razbijemo sa toplom vodom, ostavimo da nadoe. Kada nadoe kvasac u brašno dodamo, so i zamijesimo tijesto. Ostavimo da nadoe 20 minuta. Kada nadoe razmijesimo tijesto u loptice i poreamo u tepsiju nauljenu. Ostavimo da naraste. Zagrijemo rernu na 200 C. Peci hleb dok pocrveni.:)

Savet

Nemojte da prepeete, ukoliko se to desi premazati gornji deo hleba vreo margarinom...