Pan de sal hlebici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **350-400 g**brašna
- **200 ml**mlake vode
- **20 g**kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Za posipanje:

- **50 g**prezle

Priprema

U toploj vodi rastvorite šecer, kvasac i kašicicu brašna pa ostaviti da naraste. Kada je kvasac naraso dodajte ulje, so i brašno pa zamesite mekano testo pa ostaviti da miruje 1h. Nadošlo testo prebaciti na radnu površinu posutu prezlama, oblikovati jednu dugacku jufku i uvaljati je u prezle i oštrim nožem seci na 6-8 delova.

Pleh namastiti i posipati prezlama pa reati jufkice tako da presecena strana bude okrenuta na gore. Ostaviti ih da nadou još oko 20 minuta. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Savet

Mali hleb, za doruak, veeru uz ruak ide uz sve hrskavi spolja, mekani iznutra.