

Domaci hljeb



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**brašna (pšenicnog T-500,
pšenicnog T-950 i raženog brašna)
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 vrecica**instant kvasca

Priprema

Sjediniti sve tri vrste brašna, so, šecer i kvasac, pa sa topлом vodom zamijesiti tjesto.

Ostaviti da tjesto odmori 20-tak minuta, pa premijesiti tjesto. Ostaviti još 15-tak minuta da miruje, pa formirati hljeb ili staviti tjesto u kalup. Ostaviti da fermentira oko pola sata, zarezati hljeb, pa peci na 200 C oko 45 minuta.

Savet

Peen hljeb prekriti da malo odmori, pa rezati!