

## Domaci hleb (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **500 ml** mlake vode
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera

### Priprema

Brašno i so sipati u dublji sud. Kvasac razmutiti u polovini mlake vode sa šecerom i kada nadoe sipati u brašno. Polako mesiti testo dodavajuci preostalu vodu. Testo mesiti 10tak minuta da se dobije glatka masa. Testo ostaviti na nadodje. U podmazan pleh oblikovati lopte od testa i ostaviti da još jednom naraste. Pre pecenja hleb izbockati viljuškom i premazati uljem i peci na 220C. PRIJATNO!

### Savet