

Domaci hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **150 ml** obične vode
- **300 ml** kisele vode
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **2 kašike** masti
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera

Priprema

U običnoj, toploj, vodi, sa dodatkom jedne kašičice šećera, podici kvasac. U dublju posudu staviti brašno, dodati so, jednu kašičicu šećera, mast (ili 2 kašike omekšalog margarina), pripremljeni kvasac, pa sa kiselom vodom (koja je na sobnoj temperaturi) zamesiti testo. Umešeno testo nekoliko puta (2-3) podici u vazduh i pustiti da padne u posudu. Zvuci cudno, ali videćete koliko će hleb, spremljen na ovaj način, biti vazdušast. Tako spremljeno testo ostaviti na toplom da naraste.

Uskiso testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i podeliti na dva dela. Svaki deo razviti u obliku pravougaonika, 0,5 cm debljine, pa zaviti u rolnu. Staviti u podmazani pleh i sacekati da testo naraste. Naraslo testo zaseci nožem po površini 3-4 puta, premazati vodom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Peceni hleb umotati u vecu kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.

Savet