

## **Domaci hleb (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** vode
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera (za kvasac)

### **Priprema**

Zamesiti testo od datih namirnica pa ga ostaviti da odmara pola sata.

Zatim testo podeliti na dve lopte, razviti jednu koru pa uviti kao štrudlu to isto uradimo i sa dugim delom testa.

Veknice malo zaseci pa ostaviti testo da odmori još pola sata. Peci na 200 C oko 30 minuta.

### **Savet**

Nema ništa bez mirisa doma?eg hleba...