

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** šecera (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...