

Domaci hleb (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **3 dl**tople vode
- **1 kocka**kvasac
- **40 g**maslaca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Kocku kvasca potopiti u malo tople vode i dodati kašicicu šecera. Ostaviti da odstoji dok se ne pojavi penica.

Prosejati brašno, dodati kašicicu soli i promešati. Dodati kvasac, maslac i ostatak tople vode i dobro umesiti. Ostaviti oko 45 minuta na toplom da naraste.

Zagrejati rernu na 220 stepeni C. Premesiti testo i sipati u podmazan pleh za hleb. Poprskati vodom odozgo i staviti u rernu.

Peci 5 minuta na 220 stepeni C, a zatim oko 50 minuta na 180 stepeni C. Proveriti cackalicom da li se testo lepi izvaditi iz rerne, poprskati vodom, uviti u cistu krpu i ostaviti da odstoji 15-tak minuta.

Savet