

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 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Priprema

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

Prosejati brašno, dodati kašičicu 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