

Moj prvi kruh



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **14 g** suhog kvasca
- so
- **8 dl** tople vode
- **100 ml** ulja

Priprema

Umutiti sastojke za kruh, premazati uljem i ostaviti oko 40 minuta da se diže.

Kruh premesiti, staviti u veliku tepsiju (ja sam ovdje koristila dvije male), koju ste prije toga premazali uljem, premazati kruh uljem i ostaviti još malo da se dignu.

Peci kruh na 180 C, dok ne dobije lijepu rumenu boju. Kada se ispekao zamotati ga u krpu ili stolnjak da bude lijepo mekan.

Savet

Ovo je moj prvi kruh koji je uspeo ali ja sam ovdje mutila odvojeno po 500 g brašna, jer mi je tako prvi put bilo lakše nego odjednom 1 kg, pa sam ga tako i odvojeno ispekla. (Bojala sam se grudvica kada se ispee koje budu kao sirove) ;)