

Domaci hleb sa maslinovim uljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **4 dl** vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** belog sirćeta

Priprema

Prosejati brašno, pa umešati suvi kvasac i so, kašikom dobro promešati. Napraviti udubljenje, pa dodati 4 kašike maslinovog ulja.

Vodu malo ugrijati, pa dodati šecer i sirće, tom mešavinom zamesiti glatko testo.

Testo prekriti folijom i ostaviti na toplom bar pola sata da naraste. Zatim ga premesiti i razviti koru u obliku pravougaonika. Preko kore sipati dve kašike maslinovog ulja i premazati koru.

Koru uviti u obliku vekne i staviti je u kalup za štrudle koji ste prekrili pek papirom. Premažite je uljem i presecite je malo odozgo nožem. Ostavite prekrivenu veknu na toplom, još pola sata da nadoe.

Kada testo napuni kalup stavite ga da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni. Pecite 30-35 minuta dok dobije lepu rumenu koricu.

Pecen hleb malo cetkom premažite vodom, uvijte u platnenu salvetu i ostavite da se malo prohladi. Služite topao, ili hladan hleb.

Ako vam hleb ostane za sutradan, mekan je i svež, ne troši se i veoma je ukusan.

Savet