

## **Domaci hleb (6)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgbrašna**
- **1kvasac**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicicasoli**
- **3 kašikeulja**
- **po potrebimlake vode**

### **Priprema**

U manju posudu izmrvti kvasac, dodati šefer, so i malo mlake vode i ostaviti da naraste. U vecu posudu staviti brašno, nadošao kvasac, ulje i mlaku vodu. Sve to pomešati varjacom tako da se dobije smesa srednje gustine. Ostaviti da naraste oko 15-20 minuta. Zatim testo premesiti i ostaviti još 15-20 minuta da naraste. Kada naraste sipati ga u posudu za pecenje obloženu papirom i peci na temperaturi od 200 C oko 45 minuta.

### **Savet**

Testo možete i više puta da premesite. Ja kada žurim premesim ga samo jednom. Hleb sei kada se ohladi. Prijatno :)