

## **Domaci hleb (6)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **3 kašike** ulja
- **po potrebi** mlake vode

### **Priprema**

U manju posudu izmrviti kvasac, dodati šecer, so i malo mlake vode i ostaviti da naraste. U vecu posudu staviti brašno, nadošao kvasac, ulje i mlaku vodu. Sve to pomešati varjačom 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 :)