

Domaci hleb (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1** kvasac
- **1,5** **caša** tople vode
- **po ukusu** soli
- **1 kašicica** šećera

Priprema

Umotimo kvasac sa malo vode šećerom i soli. Ostavimo da naraste. Dodamo brašno i vodu i ostavimo oko 2 h da raste. Kada naraste premesimo ga i oblikujemo po želji. Stavimo ga u pleh koji želimo i ostavimo još pola sata.

Zarežemo ga po želji i premažemo sa malo vode. U šerpicu sipamo vode i stavimo na dno rerne ispod hleba.

Pecemo ga dok lepo ne porumeni.

Savet

: -)