

Domaci hleb (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1**kvasac
- **1,5 cašatople** vode
- **po ukusu**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Umutimo kvasac sa malo vode šecerom 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

:-)