

Brz domaci hleb



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 g** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **375 ml** vode
- **500 g** brašna
- **10 ml** ulja
- **7 g** šecera

Priprema

Izmešamo kvasac, i šecer u 3 Kašike vode i ostavimo da nadodje. Ja obicno ostavim oko 15 minuta. Sipamo brašno na radnu površinu i udubimo malo u sredini. Postepeno sipamo nadošli kvasac i 375 ml vode i rukom sve umešamo. Dodamo i so i umesimo. Mesimo testo tako što ga dlanom guramo od sebe. Onda ga rolamo nazad pa ponovimo. Ovo oko 10 minuta. Napravimo okruglo testo nauljamo ciniju, stavimo ga u nju, prekrijemo vlažnom krpom pa ostavimo na suvom i toplom mestu da se udupla. Oko sat vremena.

Predgrejemo malo rernu na 220 stepeni Celzija. Izvadimo testo i bacimo ga na radnu površinu da mu isteramo vazduh Nabrašnamo ravan pleh i stavimo testo koje smo uobicili u veknu. Malo testo premažemo uljem, ja ga još pospem krupnom solju, jer tako volimo.

Pecemo 10 minuta pa onda smanjimo temperaturu na 190 stepeni Celzija i pecemo još 15 minuta.

Savet

Meni nema ništa lepše ujutru od mirisa hleba koji se pee. Obino ja to u cik zore ispeem ali sad sam imala pomonicu, jer je bio školski raspust.