

Domaci hleb (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** namenskog brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 dl** mlake vode
- **3,5 dl** mlake kisele vode
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** ulja

Priprema

U 1 dl mlake vode razmutiti kockicu kvasca sa jednom kašicom šećera i odmah dodajte mlaku kiselu vodu i ulje.

Sipajte u sud za mešnju 1 kg brašna pa odvadite 10 kašika koje ce vam kasnije trebati za premesivanje. U ostatak brašna sipajte suvi kvasac i so pa sa razmucenim kvascom zamesite mekše testo. Ostavite na toplo da uskisne 30 minuta.

Posle trideset minuta bicete iznenaeni koliko ce da naraste tako da ce vam trebati posuda 2 puta veca. Kada ga premesite pecite na temperaturi od 200 stepeni 40 minuta.

Savet

Nemojte da ekate kvasac da pone da kisne, jer je nepotrebno. Samo gubite vreme!!!