

## Domaci hleb (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** žumance
- **1** jaje
- **100 g** margarina
- **malosusama**

### Priprema

Pomešati toplo mleko sa kvascem i šećerom, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti otopljeni margarin, žumance i so, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Zatim razmesiti testo i oblikovati veknu. Staviti je u podmazan kalup i ostaviti da odstoji 20-ak minuta. Zatim hleb zaseci nožem na par mesta, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Gotov hleb izvaditi iz rerne, poprskati hladnom vodom i pokriti krpom. Ostaviti da odstoji 10-ak minuta pa ga izvaditi iz kalupa i iseci.

### Savet