

Moj hleb na drva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kocke** kvasca
- **oko 600 g** brašna
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **500 ml** tople vode

Priprema

Kvasac razmutiti sa prstohvatom šecera i kašikom brašna i 200 ml tople vode. Ostaviti 15 minuta da nadoe.

U nadošli kvasac dodati brašno, so, ulje i postepeno dodavati vodu uz neprestano mešenje. Testo dobro izraditi da nema grudvica, pa ga pokriti krpom i ostaviti da odmori 20 minuta.

Kada je testo nadošlo premesiti ga i staviti u tepsiju u kojoj ce se peci. Pokriti krpom i ostaviti da stoji još pola sata

Peci u dobro zagrejanom rerni oko 20 minuta. Ne znam tacno da vam kažem vreme i temperaturu pecenja pošto sam pekla u šporetu na drva.

Savet

Nedelja jutro, svi na okupu, pucketa vatra u šporetu, a cela kua miriše na vru hleb!