

# **Domaci hleb sa jogurtom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **1 caša**jogurta
- **1 caša (od jogurta)**mleka
- **1/2 cašeulja**
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicice**šecera
- **1,5 kašicicasoli**

## **Priprema**

U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, додати кашициу шећера, со, јогурт, уље и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити га да нарасте.

Naraslo тесто премесити, па оставити да још једанпут нарасте. Када је тесто и други пут нарасло пребачити га на, побрашњену, радну површину, формирати облик по жељи и ставити га у подмазану посуду за пекење (ја сам дубљу шерпу премазала путером а на дно ставила тек папир).

Hleb u posudi ostaviti da naraste, pa ga premazati mešavinom ulja i, malo, vode. Zarezati testo na par mesta i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Peceni hleb izvaditi (probati cackalicom da li je pecen) i ostaviti da se ohladi. Ne pokrivati ga krpom, da bi korica bila hrskava. Ko voli mekanu koricu neka pokrije hleb, cim se izvadi iz rerne.

Uživajte u ukusu i mekoci hleba. A tek kako divno miriše cela prostorija na svež, domaci hleb.

## Savet