

Domaci hleb sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1** **čaša** jogurta
- **1** **čaša (od jogurta)** mleka
- **1/2** **čaše** ulja
- **1** **kockica** kvasca
- **2** **kašičice** šećera
- **1,5** **kašičice** soli

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati kašičicu šećera, so, jogurt, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga da naraste.

Naraslo testo premesiti, pa ostaviti da još jedanput naraste. Kada je testo i drugi put naraslo prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu, formirati oblik po želji i staviti ga u podmazanu posudu za pečenje (ja sam dublju šerpu premazala puterom a na dno stavila pek papir).

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