

Mekani hleb



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 šolj** jogurta
- **200 ml** mlake vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **malosusama**

Priprema

U posudi u kojoj ćete mesiti, u mlakoj vodi izmrviti kvasac i dodati šećer, promešati kratko da se otopi, dodati skoro svo brašno i so... Na kraju jogurt i ulje. Umesiti testo koje će biti malo ree. Dodajte još malo brašna, tek da se ne lepi za ruke. Ostaviti na toplom 30-45 minuta. Da se bar udvostruci. Kratko premesiti i oblikovati hleb u plehu. Pokriti krpom i ostaviti još 15ak minuta. Za to vreme uključiti rernu na 210 stepeni, taman da se zagreje rerna. Premazati hleb sa malo pomešane vode i ulja i posuti susamom. Peci oko 35 minuta dok ne porumeni.

Savet

Hleb je divan i ostaje dugo mekan, smaže se brzo... Pa ja esto pravim duplu meru.