

Domaci hleb (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1** cašamleka
- **1** kockakvasca
- **2** kašicicešecera
- **2** kašicicesoli
- **1** cašajogurta
- **1/2** šoljeulja
- **100 g** margarina

Priprema

U mlako mleko sipati 1 kašicicu šecera i izmrviti kvasac. Ostaviti da uskisne 10 minuta.

Za to vreme brašno pomešati sa 2 kašicice soli, kašicicom šecera, uljem, jogurtom, pa dodati i kvasac sa mlekom. Sjediniti, i umesiti testo. Ostaviti da naraste 20 minuta, pa ga premesiti i ponovo ostaviti da raste na još 20 minuta.

Testo ponovo premesiti i prebaciti u pleh za pecenje, koji prethodno podmažete margarinom. Ostaviti da odstoji još 20 minuta, staviti 2-3 kockice preostalog margarina preko testa, pa staviti da se pece u zagrejanu rernu na 180 C 20 minuta.

Pecen hleb kratko pokriti i ne vaditi iz kalupa odmah, kako bi bio mekan.

Savet