Irski hleb



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**brašna
- **2 dl**jogurta
- **170 ml**mleka
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **po ukusu**soli

Priprema

Sve navedene sastojke umesite i oblikujte hleb okruglog oblika. Dublju šerpu precnika 22 cm. Podmažite uljem ili mašcu, pospite brašnom i stavite umešeno testo. Hleb presecite nožem u obliku krsta, pospite sa malo brašna (poklopite odgovarajucim poklopcem ili alu folijom i stavite u zagrejanu rernu na 220 stepeni.

Pecite oko 40 minuta sklonite poklopac i pecite još 10-15 minuta tj. dok ne porumeni. Pecen hleb izvadite iz rerne, umotajte ga u krpu i ostavite da se ohladi, pa poslužite.

Savet

Ovaj hleb je ukusan, mirisan, a uz to se i brzo priprema...