

# **Hleb bez narastanja**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 k**gbrašna
- **1/3 k**ockicekvasca
- **1/2 kašicicesode** bikarbone
- **1/2 kašicicepr**aška za pecivo
- **130 ml**jogurta
- **150 ml**mleka
- **1**jaje
- **2 kašikeulja**
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašicicešecera**

## **Priprema**

U topлом млеку, са dodатком шећера подици квасац. У кисело млеко staviti sodu bikarbonu, промешати и сачекати да се активира.

У ванглику staviti брашно, додати пекиво, па промешати. Затим додати јо, јаје, уље, Јогурт са содом bikarbonom и млеко са квасцем. Замесити тесто. Пребачити га на, побрашњену, радну површину и месити док тесто не постане еластично.

Умешено тесто, руком, развучи у правougaoник и увiti ролну. Узети калуп за хлеб, 30x11x8cm, па дно облоžiti pek papirom a stranice premazati uljem. Staviti ролну од теста u, припремљени, калуп.

Testo zaseci nožem, na nekoliko mesta, premazati mešavinom ulja i vode i staviti u, mlaku, rernu da se pece, na 170 stepeni.

Peceni hleb izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

### **Savet**