

Domaci hleb (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **350 g**jecmenog brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** suvog kvasca
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **2 kašike** kiselog mleka
- **375-400 ml** tople vode

Priprema

Staviti u ciniju brašna, dodati so, šecer i suvi kvasac, zatim ulje i kiselo mleko, pa toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da naraste. Istresti ga na radnu površinu, formirati veknu i staviti u nauljenu i pobrašnjenu tepsiju. Napraviti rez po sredini testa, posuti brašnom, pa ubaciti u dobro zagrejanu rernu. Peci da hleb dobije finu, rumenu boju. Peceni hleb umotati u cistu platnenu krpu i ostaviti da se prohladi.

Savet