

Radin hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **2,5 dl** mlake vode
- **1/2 kockice** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **malom** maslinovog ulja
- susam (za posipanje)

Priprema

U mlaku vodu dodajte kvasac i pomešajte sa kašičicom šecera. U prosejano brašno dodajte so i pripremljen kvasac. Zamesite testo i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo razmesite, oblikujte u hleb i prebacite u nauljen pleh.

Hleb pre pečenja zasjecite premažite maslinovim uljem i pospite susamom. Ostavite da odstoji 10-ak minuta i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 25 minuta. Hleb poslužite vruć.

Savet