Domaci hljeb (2)

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**tople vode
- **1 kesica**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **400 g**brašna
- **10 g**soli
- **50 ml**ulja

Priprema

Stavite u posudu toplu vodu kvasac i šecer i promješajte i dodati pola brašna ulje so i mješati sve dok se ne sjedini masa. Zatim dodavajuci brašno i mjesiti sve dok ne dobijete glatko tijesto. Mjesite tjesto da nebude baš ljepljiv. U posudu dodati malo ulja ili ono što vam je preostalo tjesto premazati sa svi stana.

Ostaviti da nadoe kada je nadošlo tijesto pobrašniti radnu površinu i tjesto premjesiti, razvuci oklagijom u obliku praugonika od krajeva poceti uvijati i staviti u pleh sa pek papirom podmazan. Hljeb zarezati na par mjesta pokriti ga krpom još malo da ostoji tj. da nadoe 15 minuta. Peci na zagrijanu pecnicu 30 minuta ili kada porumeni.

Savet

Dobar hljeb napokon sam zadovoljna pravila sam na razne nacine ali ovaj mi je najdraži. i što je mekan i divan i kada ostoj to je malo teže da ostoji jer se brzo pojede.