

## Domaci hljeb



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kašicica** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1/4 šolje** tople vode
- **1 prstohvat** umbira u prahu
- **2 šolje** tople mlacenice
- **1/3 šolje** meda
- **1/4 šolje** putera otopljenog
- **malo** soli
- **3/4 kašice** sode bikarbone
- **6 šolja** brašna

## Priprema

Izmjesajte umbir, kvasac, šecer, i vodu pa ostavite da se kvasa oko 5 minuta. U posebnoj posudin promješajte mlacenicu, med, so, sodu bikarbonu i sve umjesite u posudu sa kvascem. U tu smjesu sve dodajte tri šolje brašna i polako mješati lagano sa se sastojci svi sjedine, nakon toga dodati otopljeni puter pa polako dodavati preostalo 3 šolje brašna da dobijete glatko tijesto.

Tjesto umjesite i stavite u posudu koju ste prehodno namazali sa malo ulja i sa uljem premazati tijesto, pokriti cistom krpom i ostaviti da nadolazi 1 1/2 sat. Kada je hljeb nadošao, vrijeme je da ga premjesite izvaditi tjestoiz posude podjeliti na dva dijela i oblikovati dvije vekne. Stavite u dva kalupa za hljeb i tijesto ponovo pokriti sa krpom i ostaviti da jos nadolazi, ukljuciti renu da se grije na 200 stepeni. Kada je hljeb narastao stavite ga u renu peci 30 minuta u zagrijano rerni, možete ga pokriti folijom za vrijeme pecenja da ne dobije boju prerano. Nakon pola sata izvadite hljeb iz rerne i premazati otopljenim puterom pa ostavite da se malo prohladi 10 minuta na rešetki ili žici kuhinjskoj ja sam kao i obicno prekrila krpom i tako ostavila da se oladi i omekša. Domaci hljeb.

## Savet

Hljeb je veoma ukusan, ali je malo neobian malo na drugi nain (najbolji hljeb)