# *Domaci hleb (13)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica**šecera
- **100 ml**ulja
- **1 čaša**jogurta
- **po potrebi** mlake vode

## Priprema

U šolji vode podici kvasac i dodati brašnu. Dodati ulje, jogurt, so i šecer i zamesiti glatko testo. iniju pokriti plasticnom kesom ili kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Testo premesiti na radnoj površini i razvuci i deblju koru. Uviti u veknu i ostaviti u plehu 20 minuta da se udvostrucu! Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni.

## Savet

Hleb je ukusan i brz za spremanje, ostaje mekan i posle dva dana, ali inae kod mene u kui se veoma brzo pojede :)