Hleb sa medom i jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**mlake vode
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašike** meda
- **1 dl**jogurta
- **500 g**brašna

Priprema

U mlaku vodu staviti šecer i kvasac da nadolazi. Za to vreme promešati jogurt i med, pa dodati u brašno. Dodati i pripremljen kvasac, posoliti i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji sat vremena. Premesiti testo i izruciti u podmazan pleh. Ostaviti 10-ak minuta da nadoe pa peci 30 minuta na 190 stepeni. Pecen hleb uviti u krpu da se prohladi.

Savet

Testo je malo mekše i stoga ga radite varjaom ili mikserom. A gotov hleb je inae jako mekan. Mi volimo malo rešije pa sam malo pred kraj pojaala rernu.