

## Garlic Bread



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 vrecica** instant kvasca
- **150 ml** mlijeka
- **50 ml** ulja
- **100 ml** tople vode
- **1 kašičica** sirca
- **3** cenabijelog luka

### Priprema

Sjediniti brašno, so, instant kvasac, nariban češnjak, pa sipati toplu vodu, sirce, ulje i mlijeko. Mijesiti tijesto 10-tak minuta. Prekriti i ostaviti oko 50 minuta. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto razvaljati na pravougaoni oblik, pa zarolati. Ja sam tijesto podijelila na dva dijela, jer sam radila 2 manja hljeba. U pekac sipati 100 ml vode, pa preko staviti papir za pecenje. Na papir staviti oblikovan hljeb, zarezati par puta. Hljeb prekriti pek papirom, staviti poklopac.

Peci na 210 C oko 25 minuta. Maknuti poklopac.

Hljeb, zajedno sa papirom prebaciti na zagrijani pleh, poprskati sa malo vode, pa vratiti u pecnicu. Peci još 20-tak minuta, da porumeni!

Pecen hljev prohladiti, pa poslužiti!

**Savet**