

Domaci beli hleb



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** goštrog brašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**sol
- **1/2 kašicice**šecera
- **200 ml** ulja
- **1** cašamlake vode
- **20-ak** zrnakima
- **malom**leka

Priprema

U ciniju za mešenje sipati brašno, u sredinu sipati kesicu kvasca, kašicicu šecera, kašicicu soli i pola kašicice praška za pecivo. Postepeno dolivati mlaku vodu i ulje. Rukom umesiti glatko fino testo. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se testo utrostruci. Tako testo premesiti još jednom, ostaviti da se utrostruci.

Radnu površinu posuti brašnom, izvaditi polovinu testa, razvaljati u manju meku koru pravougaonog oblika, pa lagano urolati. Na kalup velicine 26x10 cm postaviti pek papir, pa u njega spustiti hleb. Hleb premazati mlekom i posuti kimom.

Peci u vec zagrejanjoj rerni na 160 C, oko 35 minuta (rerna sa ventilatorom). Od ove kolicine cemo dobiti dva manja hlepcica.

uvati uvijene u pamucnu krpu, u frižideru.

Savet

Hleb je mekan, prozraan i vlažan, taman toliko da traje nekoliko dana, istog ukusa i kvaliteta.