

Domaci pšenichni hleb u vekni



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mekog brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**sirca
- **po potrebi (oko 400 ml)**voda

Priprema

U vanglicu za mešenje testa sipati prosejano brašno. Kesicu suvog kvasca izmešati sa brašnom. U sredini brašna napraviti udubljenje, sipati kašiku soli i kašiku sirca. Testo zamesiti sa vrućom vodom (koliko može prst da se drži u vodi). Testo u vanglicu dobro umesiti i izraditi, sve dok se testo ne lepi za ruku. Umešeno testo pokriti plasticnom kesom i krpom, ostaviti ga na toplom da narasta.

Kada je testo naraslo, isipati ga na pobrašnjenu površini. Razmesiti testo i podeliti ga na tri lopte.

Lopte od testa rastanjiti oklagijom, koliko testo može da se rastanji. Rastanjeno testo uviti u veknu. Pleh obložiti masnim papirom. Formirane vekne hleba složiti u pleh sa malim razmakom.

Hleb ostaviti da narasta oko 15-20 minuta. Narasli hleb nožem izrezati nakoso i viljuškom izbockati. Za to vreme rernu zagrejati na 200 C. Hleb peći na 200 C oko 30 minuta sve dok hleb ne poprimi zlatno žutu boju. Peceni hleb izvaditi iz šporeta, malo ga vodom pokvasiti i pokriti krpom. Hleb izvaditi iz pleha i uviti u krpu. Pre služenja hleb ohladiti.

Savet

Ovako pripremljen hleb duže zadržava svežinu, mekou i svoj miris. Zbog toga hleb držati na suvom i dobro uvijen u krpu. Ako hleb ostane i sutradan je svež i mekan kao duša. Prijatno!