Tost hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **1 kašika** šecera
- **1 ravna kašicica**soli
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **20 g** kvasca
- **250 ml**toplog mleka
- **50 ml**tople vode
- **2 ravne kašike** ulja

Priprema

U malo mleka sa malo šecera podici kvasac. Odvojeno pomešati sve suve i sve mokre sastojke, a onda ih sjedinite mikserom u glatko ree testo. Ne dodavati još brašna, jer ovako baš treba da bude mekano.

Kalup za hleb obložiti pek papirom. U kalup istresti testo, pokriti krpom ili folijom i ostaviti da se podiže oko sat vremena. Hleb bi se trebao podici do vrha ruba kalupa. Peci hleb oko 25 minuta na 200 C. Treba dobiti lepu boju i to sa svih strana.

Pecen hleb izvaditi, ostaviti pet minuta, a zatim izvaditi na rešetku da se hladi. Rezati ga tek kad se sasvim ohladi. Može se jesti svež ili tostiran. Predivan je i preporucujem ga. Radila sam ga po receptu Mirisna teka - Nuts&Walnuts; ..

Savet