

## *Dvopek hljeb*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **1 kašika** šećera
- **1 ravna kašika** soli
- **na vrh nož** praška za pecivo ili sode bikarbone
- **20 g** svežeg kvasca
- **250 ml** toplog mleka
- **50 ml** vode
- **2 kašike** ulja

### **Priprema**

Volim kad naiđem na dobar recept i poželim da ga isprobam. Tako je i sa ovim hljebom ako ga niste radili probajte obavezno, jednostavno za napraviti, a uspeva uvek. u toplo mleko stavite šećer i izmrvljeni kvasac, ostavite da se kvasac aktivira, (ako radite sa suvim onda ide 1 kašika) potom dodajte vodu i ulje. U drugoj zdeli pomešajte suve sastojke, brašno, so, prašak za pecivo ili sodu bikarbonu, dodajte mleko sa svim mokrim sastojcima i miksajte sa mikserom, dobićete glatko, prilično tekuće testo, ali ne dodajte brašno, baš takvo treba biti. Kalup obložite sa pek papirom, sipajte testo u kalup, prekrite sa krpom ili folijom i ostavite na toplom da se diže sat vremena. Rernu ugrijati na 200 stepeni. Pecite do zlatno žute boje oko 25 minuta ili više, zavisi od rerne, ako treba prekrite kalup alu folijom da hljeb previše ne potamni. Kad je pečen ostavite ga u kalupu oko 5 minuta, potom ga izvadite i stavite na rešetku da se ohladi. Poslužite ga svežeg ili tostiranog. Rađeno po receptu Mirisna teka.

### **Savet**