

## ***Domacinski hleb***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna tip 400
- **40 g** svežeg kvasca
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **500 ml** mlake vode
- **2 kašike** brašna za posipanje hleba

### **Priprema**

Polovinu brašna staviti u vanglu, dodati so, ulje, šećer i izmrvljen kvasac pa sa mlakom vodom uz dodatak preostalog brašna zamesiti testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo premesiti posuti sa dve kašike brašna i malo ga iseci nožem.

Hleb peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 40 minuta. Prijatno.

### **Savet**