

Pravi pekarski hljeb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** vode
- **40 g** svježeg kvasca
- **2 kašike** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašike** ulja

Priprema

U činiju staviti 500 g brašna, kvasac, so, šećer, ulje i vodu zatim dodati ostatak brašna. Umijesiti tijesto i ostaviti da nadoe. Kada nadoe, premiješiti ga na brašnu i oblikovati kao štrudlu. Ostaviti na toplo da nadoe. Zasjeći nožem i posuti sa malo brašna.

Kada nadoe peći 40 minuta na 200 stepeni. Ako pecete u šporetu na drva stavite pek papir ili foliju preko da se ne bi naglo zapekao.

Kada se ispece prekriti mokrom krpom zatim suhom i ostaviti da se prohladi.

Savet

Nikako nemojte sjeći vru hljeb jer će se 'povui' izgledati prijeno.