

Domaci hleb iz šerpe



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250-300 ml** tople vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kesica** prašak za pecivo

Priprema

U posudi za mešenje testa dodati prosejano brašno, koje treba pomešati sa suvim kvascem i praškom za pecivo. Zatim u brašno dodati 1 kašiku soli, 1 kašičicu šecera i sve zamesiti toplom vodom.

Testo je dobro umešeno ako se ne lepi za ruke, ako se lepi dodati malo brašna i još mesiti. Umešeno testo pokriti, ostaviti na toplom da naraste i udvostruci se testo.

Naraslo testo prebaciti na radnu površinu sa puno brašna. Testo uvaljati u brašno sa svih strana - oko 2 šake brašna.

Testo pokriti krpom i ostaviti da još malo naraste dok se šerpa dobro zagreje u rerni Metalnu šerpu sa metalnim poklopcem praznu predhodno zagrejati u rerni na 200C.

U zagrejanjoj šerpi staviti pripremljeno testo, pokriti poklopcem i staviti u zagrejanjoj rerni da se hleb pece na 200C oko 50 minuta. Pred kraj pečenja - oko 10 minuta hleba izvaditi iz rerne, skloniti poklopac i vratiti šerpu

nazad sa hlebom da se pece kako bi korica blago porumenela i poprimila zlatno žutu boju.

Pecen hleb izvaditi iz rerne i šerpe, ostaviti da se malo prohladi, jesti ga dok je sjoš topao da se uživa u njegovom neodoljivom mirisu, ukusu i hrskavoj korici.

Savet

Šerpu koristiti metalnu sa metalnim ruicama, ne sa plastinim ruicama koje su osetljive na visokoj temperaturi, jer mogu da se istope. Hleb se može peći u vatrostalnoj posudi. Najbolje se hleb peče od manje koliine brašna - 500g brašna u šerpi od 3 kg Prijatno!