

## **Domaci hleb (15)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmekog brašna
- **1** dlmleka
- **po potrebim** lake vode
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **50** mlulja

### **Priprema**

U vecoj šolji sjediniti mlako mleko, svež kvasac, šecer i kašiku brašna. Sve dobro izmešati i ostaviti da nadoe. U posudi za mešenje prosejati brašno, pa mu dodati nadošli kvasac, ulje i so. Umesiti kompaktno testo koje se ne lepi za ruke i zidove posude. Umešeno testo prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da udvostruci zapreminu. Zatim ga premesiti i ostaviti još jednom da nadoe.

Nadošlo testo premesiti, pa razviti u pravougaonu koru. Dobijenu koru urolati kao štrudlu i staviti u pleh obložen pek- papirom.

Ostaviti dvadesetak minuta da nadoe, a onda na nekoliko mesta nadošlu veknu zaseci oštrim nožem (ali ne do kraja). Peci u rerni zagrejanoj na 250 stepeni prvih 10- 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci dok ne porumeni.

Ispecen hleb poprskati sa malo hladne vode, uviti u cistu kuhinjsku krpu, pa u najlon kako bi omekšao.

### **Savet**