

Uvrnuti hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **1 kašica** šećera
- **500 ml** mlake vode

Priprema

Zamesiti testo od datih sastojaka pa ostaviti testo da odmara 1h. Zatim nadošlo testo premesiti na radnoj površini i podeliti ga na nekoliko loptica. Loptice razvaljamo u valjak pa valjak uvijemo sa obe strane. Ostaviti još 10 minuta da hleb odmori.

Rernu dobro ugrijati zajedno sa tepsijom u koji cemo peci hleb. U zagrejani pleh (koji smo posuli brašnom) stavljamo hleb i pecemo 20 minuta na 200 C.

Savet