

Hleb iz šerpe :)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje**brašna
- **1,5 šolje**mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **1/4 kašičice** suvog kvasca

Priprema

Šolja je od 200 ml. Sve sastojke staviti u zdelu brašno, so, kvasac, voda, izmešati kašikom, ne mutiti mikserom. Prekriti testo kuhinjskom krpom. Staviti da se diže dok ne udvostruci volumen. Kad je vreme za pecenje, sipati brašno na podlogu i istresti testo, formirati kuglu. Rernu ugrijati zajedno sa zdelom, šerpom i poklopcem, šta imate na najjace.(250) Testo staviti na papir za pecenje i zajedno sa tim papirom stavite u vrelu zdelu., poklopiti i peci pola sata. Posle smanjiti temperaturu na 200 stepeni i otklopiti i peci još deset minuta. Pecen hleb ohladiti, pa tek onda rezati.

Savet

Ne pecite veliki hleb, pripazite da se ne opeete. Ne koristite šerpe sa plastinim delovima, ako ih ima.