Domaci uvrnuti hleb

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U vecu miks posudu staviti polovinu brašna, dodati izmrvljen kvasac, prašak za pecivo, so, šecer. Sa mlakom vodom zamesiti fino testo uz dodatak preostalog brašna. Testo ostaviti 60 minuta da nadodje. Posle 60 minuta testo premeseti na radnoj površini posutoj s brašnom. Dobijeno testo podeliti na loptice težine 250 g loptice posuti brašnom i ostaviti da nadou. Nadošle loprice razvaljati rukama u dugacak valjak dužine 30cm i valjak uviti sa obe strane ostaviti 10 min da nadoe. Rernu ukljuciti na 275 stepeni i staviti u rernu praznu tepsiju da se dobro ugreje. Kada se tepsija dobro ugrejala izvaditi je iz rerne posuti sa brašnom i staviti uvijeni hleb na vrelu tepsiju. Peci 20 minuta odmah. ukljuciti senzore za pecenje. Prijatno.

Savet

Odmah ko ima rernu sa ventilatorom odmah ukljuiti ventilator u rerni i sve.