

Pan de sal hlebici



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Testo:

- **350-400 g** brašna
- **200 ml** mlake vode
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli

Za posipanje:

- **50 g** prezle

Priprema

U toploj vodi rastvorite šecer, kvasac i kašičicu brašna pa ostaviti da naraste. Kada je kvasac naraso dodajte ulje, so i brašno pa zamesite mekano testo pa ostaviti da miruje 1h. Nadošlo testo prebaciti na radnu površinu posutu prezlama, oblikovati jednu dugacku jufku i uvaljati je u prezle i oštirim nožem seci na 6-8 delova.

Pleh namastiti i posipati prezlama pa reati jufkice tako da preseccena strana bude okrenuta na gore. Ostaviti ih da nadou još oko 20 minuta. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Savet

Mali hleb, za doruak, veeru uz ruak ide uz sve hrskavi spolja, mekani iznutra.