Domaci hleb (16)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašike**ulja
- **7 dl**mlake vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Sve sastojke staviti u posudu za mešenje, so dodati kasnije kako ne bi direktno došla u dodir sa kvascem. Brašno prosejati po potrebi. Dodati vodu i dobro mešati varjacom ili mikserom. Testu ne dodavati još brašna, da ne bi bilo previše tvrdo. Ostaviti prekriveno krpom na sobnoj temperaturi da nadoe. Premesti nadošlo testo uz dodatak malo brašna tek toliko da se ne lepi za ruke, staviti u pleh za pecenje. Ostaviti poklopljeno krpom. Pleh možete obložiti papirom za pecenje i malo podmazati uljem. Kada testo odstoji 15 minuta. Staviti u zagrejanu pecnicu i peci 40-45 minuta. Izvaditi hleb poprskati ga vodom i uviti u jednu krpu. Seci tek kada se potpuno ohladi da ne ostane gnjecav.

Savet

Kažu da se prava domaica postaje kada se umesi hleb. Pošto sam dugo želela da umesim savršen hleb i recept i savete mi je dala koleginica Snježana :) i njoj mogu da zahvalim. Nadam se da e i Vaša kua mirisati na tek peen hleb.