

Domaci hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **1/2 kašičice** šećera (za kvasac)

Priprema

Sataviti brašno u vanglu za mešenje, dodati so i mlaku vodu sa rastopljenim kvascem i šećerom. Tokom mešenja testa dodati ulje, Zamesiti testo da se ne lepi za ruke, pa ga ostaviti da odmara pola sata. Zatim testo staviti u namašcenu tepsiju napraviti šare sa skalpelom.

Ostaviti hleb pokriven još 30 minuta. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Savet