

Domaci hleb iz zemljane posude



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** soli
- **5 kašika** ulja
- **500 ml** mlake vode

Priprema

U vecu miks posudu staviti polovinu brašna dodati izmrvljen kvasac, ulje, so. Sa mlakom vodom zamesiti testo pa postepeni dodati preostalo brašno. Umesiti fino glatko testo i ostaviti ga da nadodje 30 minuta. Nadošlo testo premesiti uz dodatak vrlo malo brašna, staviti na pek papir, posuti sa brašnom pa zajedno sa pek papirom staviti u zemljanu posudu, hleb ostaviti da nadodje 60 minuta. Nadošli hleb peci u rernu 60 minuta na 180 stepeni. Prijatno.

Hleb prohladi i iseci ili jednostavno kidai rukom tad je najujusniji

Savet

Hleb peen u zemljano glinennoj posudi iz Zlakuše. Specifinost ove posude se ogleda u tome što se zemljano posudje izradjuje od dva prirodna materijala zemlje, gline i kamena koji se mešaju. Tako da hrana pripremljena u ovakvim posudama je najukusnija i najzdravija.