

Hleb iz kalupa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml vode**
- **100 ml mleka**
- **50 ml ulja**
- **1 kesica sувог kvasca**
- **400 g brašna**
- **1 kašika šećera**
- **1 kašica cicasoli**

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu i mlako mleko dodati kvasac i šefer promešati pa dodati pola brašna, mešati varjacom oko 2 minuta potom dodati ulje, so promešati dobro pa dodati ostatak brašna i nastaviti rukom mesiti. Ostaviti testo da udupla masu. Premešiti i još jednom ostaviti da udupla masu. Testo razvuci oklagijom i uviti u rolat. Prebaciti u kalup za hleb koji obložimo pek papirom. Ostaviti da odstoji 20 minuta, nožem malo zaseci na par mesta veknu. Peci na 180°C dok ne porumeni.

Savet

Hleb je veoma mekan.