

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** suvog kvasca
- **400 g** brašna
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu i mlako mleko dodati kvasac i šećer promešati pa dodati pola brašna, mešati varjačom 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.