

Domaci hleb iz šerpe (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250-300 ml** tople vode
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera

Priprema

Kvasac pomešati sa šecerom, malo vode i kašikom brašna pa ostaviti na toplom da se aktivira. U dublju posudu sjediniti brašno i so pa potom dodati aktivirani kvasac i sve zamesiti sa toplom vodom. Mesiti testo da se ne lepi za ruke pa ga prekriti krpom i ostaviti na toplom da naraste. Naraslo testo prebaciti na radnu površinu sa puno brašna pa uvaljati u brašno sa svih strana - oko 2 šake brašna. Testo pokriti krpom i ostaviti da još malo naraste dok se prazna šerpa dobro zagreje u rerni na 200C. U zagrejanoj šerpi staviti pripremljeno testo, pokriti poklopcem i staviti da se hleb pece na 200C oko 50 minuta. Pred kraj pecenja - oko 10 minuta hleb izvaditi iz rerne, skloniti poklopac i vratiti šerpu nazad sa hlebom da se pece kako bi korica blago porumenela i poprimila zlatno žutu boju. Pecen hleb izvaditi iz rerne i šerpe.

Savet