

Domaci hleb (17)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **300 ml** tople vode
- **1 kašičica** šećera
- **15 g** svežeg kvasca
- **60 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **20 g** maslaca

Priprema

U posudi pomešati vodu i šećer, dodati kvasac, sve izmešati i ostaviti da kvasac nadoe. Zatim dodati brašno, ulje i so, pa sve dobro umesiti, dok ne pocne da se odvaja od zidova posude. iniju u kojoj ce testo nadolati dobro nauljiti (i po dnu i sa strane), pa testo staviti unutra. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe oko sat vremena.

Nakon sat vremena, testo premesiti, pa ga razviti u pravougaonik. Voditi racuna da širina razvijenog pravougaonika bude kao dužina kalupa u kome ce se hleb peci. Urolati po širini, pa prebaciti u kalup obložen pek-papirom.

Po želji, zaseci na nekoliko mesta po površini. Ostaviti da malo nadoe u kalupu (oko pola sata).

Kada je hleb nadošao, staviti ga da se pece u rernu zagrejanu na 200 stepeni oko 40 minuta. Ispecen hleb odmah preliti rastopljenim maslacem i uviti u cistu kuhinjsku krpu.

Savet