Domaci lebac

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna (meko)
- **400 ml**vode mlake
- **20 g**svežeg kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicice**šecera
- **50 ml**ulja

Po želji:

- **1 šaka**semenki suncokreta
- **1 šaka**ovsenih pahuljica

Priprema

U mlaku vodi razmutiti kvasac, šecer i malo brašna (2 kašike). Kada je kvasac naraso dodati ulje, so i brašno postepeno. Rukama umesiti glatko testo i ostaviti, pokriti da odstoji 20 minuta. Zatim opet premesiti testo, pokriti ga i ostaviti da odmara još 20 minuta. Postupak ponoviti još 2-3 puta jer ce hleb biti rupicastiji i vazdušastiji. Zatim testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i nežno, rukama oblikovati dve veknice. Pažljivo ih prebaciti u pleh obložen pek papirom i ostaviti ih da odmore 20 minuta. Za to vreme zagrejati rernu na 200 stepeni.

Pre pecenja malo naneti brašno odgore i raseci na nekoliko mesta. Peci hleb dok lepo ne porumeni 30-40 minuta. Ispecen hleb umotati u krpu i ostaviti da se ohladi. Ako bas volite mekan umotati u krpu pa u kesu. Kada se prohladi uživajte. Prijatno!

Savet