

Domaci puter hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašice**ciesoli
- **400 ml**toplog mleka
- **2 kašikem**aslinovog ulja
- **150 g**putera (otopljenog)

Priprema

Kvasac rastopiti u topлом млеку где smo stavili кашициу шећера. Brašno staviti у вангу за меџенje и сипати квасац, со, уље, и отопљен птер. Dobijeno тесто оставити да нарасте 30 минута. Затим тесто премесити и поделити на девет лоптица. Ставити у тешку наулжену лоптице, покрити крпом и опет да нарасте 30 минута, затим лоптице премазати хладном водом и печи на 180C 35 минута.

Savet