

Hleb iz konzerve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kockice kvasca
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice šećera
- 1 struk mladog luka
- 6 listova blitve
- 500 g brašna
- po potrebi mlaka voda

Priprema

Kvasac razmutiti sa malo mlake vode, šećerom i malo brašna pa ostaviti da nadoe. U vanglu nasuti brašno, nadošli kvasac, seckanu blitvu, seckan mlad crni luk i so. Vode dodati toliko da dobijete srednje gusto testo, mesiti dok ne pocne da se odvaja i ne lepi za prste, ako treba dodajte još brašna. Ostaviti testo da naraste. Premesite i stavite u podmazanu i brašnom posutu konzervu, ili jednostavnije konzervu obložite papirom za pečenje. Ostavite još oko petnaestak minuta da testo naraste. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta, tankim dugackim štapicom proverite da li je hleb pečen, ako testo ne ostaje na štapicu pečen je.

Savet

Pažljivo ga izvadite iz konzerve.