

Bakin hlepcic



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** soli

Priprema

U dubljoj ciniži prosejati brašno, pa u sredini napraviti udubljenje. Tu dodati kvasac, a sa strane sipati so i vodu. Zamesiti glatko testo i ostaviti pokriveno da poraste.

Nakon što je testo naraslo, istresti ga na sto na kome ima mnogo brašna. Rukama ga skupljati ka sredini lagano mešajući.

Odmah ga staviti na pek papir i prekriti čistom kuhinjskom krpom. Ostaviti da naraste oko 20 minuta.

Nakon tog vremena ga spustiti u pleh zajedno sa pek papirom i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Peci ga oko 45 minuta.

Savet