

Mlecni hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **3 kašika** ulja
- **500 g** brašna

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mleko sa vodom, dodati kašiku šećera, izmrviti kvasac pa umešati nekoliko kašika brašna. Promešati pa ostaviti par minuta da krene kvasac.

U odgovarajućoj posudi isipati polovinu brašna, dodati so, ulje i isipati nadošli kvasac. Uz pomoc preostalog brašna zamesiti glatko testo.

Testo pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Naraslo testo premesiti, napraviti valjak od testa, stvaite u pleh za hlebcic koga ste obložili papirom za pecenje.

Hleb malo zerežite nožem blago i pustite da odstoji dok se ugrije rerna. Hleb premazati hladnom vodom i peci na 200 C oko 25 minuta. Prijatno!

Savet