

## ***Brzi hleb koji se nemesi***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20** gsvežeg kvasca
- **3** dlmlake vode
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **50** mlulja
- **350** gbrašna

### **Priprema**

U vanglicu dodati vodu, šecer, kvasac promešati prekriti i ostaviti 3 minute potom dodati ulje, pola brašna izmešati varjacom pa dodati so i ostatak brašna. Mešati varjacom 3 minute. Prekriti krpom i ostaviti da udupla masu. Varjacom premesiti. Uzeti manju tepsiju premazati uljem i posuti brašnom i izruciti testo u tepsiju. Ostaviti 15 minuta da odmara.

Ugrejati rernu na 200°C i peci dok hleb lepo ne porumeni.

### **Savet**

Brz i veoma mekan hleb.