

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 kašica cicasoli**
- **50 mlulja**
- **350 gbrašna**

Priprema

U vanglicu dodati vodu, šefer, 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.