

Hleb mekan kao duša



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Testo:

- **40 g** kvasca
- **500 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** celojaje
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** soli

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **malosusama**

Priprema

Pripremiti sve sastojke. Mleko da bude mlako, dodati kašičicu šećera razmutite kvasac, ne treba da nadoe. Odmah dodati ulje i jogurt (jogurt da ne bude baš hladan više sobne temperature) i dodati jaje pa sve umutiti. Odmeriti brašno i u njega pomešati kašičicu soli, pa dodavati mokrim sastojcima. Zamesiti testo, bice vrlo malo lepljivo. Ostaviti 30 minuta da nadoe na toplom. Kada je testo nadošlo, prebaciti na radnu površinu pa još koji minut premesiti. Nauljite pleh, staviti hleb i premazati ga žumancetom, ja sam posula susam i može i ne mora kako volite, može npr i kim. Peci nekih 40 minuta na 180C zavisi od Vaše rerne, kada porumeni gotov je.

Savet

Hleb ne morate premazivati žumancetom, možete i malo margarina. Prijatno!