

Mlecni hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **8 g** soli
- **400 ml** mlakog mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **malom** mleka za premazati hleb

Priprema

Brašno pomešati sa solju u vanglicu sipati pola kolicine brašna. U mleku razmutiti kvasac pa sipati u brašno dodati ulje i sirce, varjacom mešati oko minut pa dodati od ostatka brašna polovinu nastaviti mešati varjacom oko 2 minuta na kraju dodati preostalo brašno i mesiti hleb rukama. Glatko testo prekriti krpom i ostaviti 30 minuta da odmara. Premesiti testo još jednom pa ostaviti 45 minuta da odmara. Premesiti testo razvuci u pravougaonik i na krajevima iseci kao lente.

Urolati hleb u veknu i prebaciti u duguljasti pleh koji se poulji i pobrašni. Premazati sa mlekom, ostaviti pola sata da odmara. Peci hleb na 180°C dok ne porumeni.

Pecen hleb izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Savet

Hleb je mekan i prefin.