

Domaci hleb (22)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna tip 400
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3,5 dl** kisele vode
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** sirceta
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli

Priprema

U vanglicu sipati brašno, kvasac, šecer i so pa sve to izmešati da se sjedini na suvo.

Dodati toplu kiselu vodu u koju smo sipali ulje i sirce.

Tako spremno testo izmešati rukom ili varljacom mada ja to radim silikonskom špaklicom jer se na nju slabo lepi testo i ostavlja cistu vanglicu.

Tako umešeno testo ostaviti u vanglici i kesi da odstoji 15 minuta.

Posle toga izvaditi testo na radnu površinu i mesiti ga 5 minuta pa vratiti u vanglicu i kesu i pokriti krpom da tako stoji 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Kada testo nadođe izvaditi ga iz vanglice.

Mesiti ga pet minuta, a može i duže mada je nepotrebno ako vas mrzi. Posle mešnje ga razvuci u pravougaonik debljine prsta, naravno vodeći računa da mu širina bude dužine kalupa ili pleha.

Kada je testo razvučeno oklagijom sa kojom ne treba jako pritiskati na vrhu pravougaonika napraviti 7 ili 8 proreza.

Sa suprotne strane zapoceti motanje jukve tako da prorezi ostanu gore, a kraj testa dole.

Tako savijenu jukvu staviti u kalup ili pleh pokriti krpom i ostaviti pokrivenom krpom 30 minuta.

Posle 30 minuta ukljuciti rernu na 200 stepeni i pre stavljanja u rernu namazati je uljem.

Pece se između 20-30 minuta i kada se izvadi opet blago premazati uljem. Ne treba ga umotavati u krpu jer je hleb jako mekan ili samo na kratko.

Savet

Samo biti strpljiv i imacete odlican hleb.