

# **Beli hleb iz šerpe**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **900 g**belog brašna
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera
- **650 ml**mlake vode
- **20 g**kvasca

## **Priprema**

U ciniju isipati pola pripremljenog brašna i dodati so. Mlaku vodu sjediniti sa kvascem, dodati šefer i postepeno dodavati u ciniju sa brašnom mešajuci varjacom. Sjediniti, testo je meko i lepljivo. Pokriti prianjajucom folijom i ostaviti najmanje 18 h.

Šerpu zagrevati sa poklopcem na 200 C. Isipati ga na pobršnjenu radnu površinu, varjacom okretati testo i staviti u šerpu za pecenje zajedno sa poklopcem. Peci na 200 C oko 20 minuta, a zatim skinuti poklopac i dopeci još 10 minuta. Prijatno!

## **Savet**