

## ***Beli hleb iz šerpe***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **900 g** belog brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **650 ml** mlake vode
- **20 g** kvasca

### **Priprema**

U ciniju isipati pola pripremljenog brašna i dodati so. Mlaku vodu sjediniti sa kvascem, dodati šećer i postepeno dodavati u ciniju sa brašnom mešajući 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 pobrašnjenu radnu površinu, varjacom okretati testo i staviti u šerpu za pečenje zajedno sa poklopcem. Peci na 200 C oko 20 minuta, a zatim skinuti poklopac i dopeci još 10 minuta. Prijatno!

### **Savet**