

Hleb (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kg** brašna
- **1 struk** praziluka
- **po potrebi** mlaka voda

Priprema

Kvasac razmutiti sa malo mlake vode, šecerom i malo brašna (ja sam mešala kukuruzni griz, i belo brašno), pa ostaviti da nadoe. U vanglu nasuti brašno, kukuruzni griz, seckani praziluk, nadošli kvasac i so. Vode dodati toliko da dobijete srednje gusto testo, mesiti dok ne pocne da se odvaja i ne lepi za prste, ako treba dodajte još belog brašna. Ostaviti testo da naraste. Premesite i stavite u tepsiju da još malo odmara. Peci hleb u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet

Peen hleb poprskati vodom uviti u krpu i ostaviti da se ohladi.