

Domaci hleb (23)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** brašna tip 500
- **60 g** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** sirceta
- **1 l** vode

Priprema

Razmutiti kvasac u delu tople vode sa šecerom pa dodati u vanglicu u kojoj su svi ostali sastojci.

Zameriti testo koje pokrijemo krpom i ostavimo da naraste. Sipati ga na radnu površinu sa malo brašna. Podeliti ga na cetiri dela.

Svaki deo razvuci u elipsasti oblik pa ga urolati u veknu koju stavimo u kalup za hleb.

Zaseci svaku veknu na 4 mesta i ostaviti ih da narastu dok se greje rerna. Pred samo stavljanje na pecenje svaki veknu premazati vodom pa ih staviti da se peku. Peci prvih 10 minuta na 200'C, sledecih 20 minuta na 180'C i na kraju 15 minuta na 150'C. Pecene vekne izvaditi iz rerne i dok su još u kalupu premazati ih vodom.

Izruciti hleb na krpu i umotati ga i ostaviti da se ohladi.

Ohlaen hleb seci po potrebi. Umotan u cistu krpu i stavljen u kesu dugo ce biti svež.

Savet

Recept za ovaj hleb je jedan stari brani par objavio u Politici, u prvoj polovini devedesetih, kako bi pomogao svim domaicama da u tim teškim vremenima dou do dobrog hleba. Hleb je izuzetno lepog ukusa i dugo može biti svež. Kad se dobro ohladi lepo se see i pogodan je za sendvie. Ovo je mera za 4 vekne, a ja sam pravila jednu. Toplo Vam preporuujem ovaj recept.