

Domaci tost hleb



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1,5 kašičica** soli
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **30 g** svežeg kvasca
- **100 g** margarina
- **malosusama** i lana

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati nadošli kvasac (prethodno pomešan sa malo mlakog mleka i kašičicom šecera), ulje, so i preostalo mleko. Umesiti glatko meko testo koje se ne lepi za ruke, pa ga ostaviti da nadoe oko pola sata.

Nadošlo testo premesiti, pa od njega razvuci jednu vecu cetvrtastu koru debljine prsta.

Pripremiti duguljasti kalup za hleb, podmazati ga margarinom i obložiti pek- papirom. Izmeriti kolika je širina pleha, pa koru seci na kvadrate približnih dimenzija kao što je širina pleha. Svaki kvadrat premazati prethodno otopljenim i prohlaenim margarinom.

Zatim kvadrate slagati jedan preko drugog. Formirati gomilice od po 3-4 poreanih kvadrata. Ovako pripremljene kvadrate od testa reati u pripremljen pleh jedan pored drugog.

Ukoliko je preostalo otoljenog margarina, njime premazati ceo hleb. Zatim ga posuti sa malo lana i susama ili semenkama po želji.

Ostaviti da nadoe nekoliko minuta dok se rerna zagreva. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata. Po potrebi smanjiti temperaturu na 180 stepeni i u tom slucaju peci još desetak minuta duže. Prohladiti, izvuci iz kalupa i služiti.

Savet