

Domaci hleb (24)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** tople vode
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašike** šećera
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **400 g** mekog brašna

Priprema

U dublji sud usuti toplu vodu i izmrviti kvasac pa mu dodati šećer. Kašikom sve razmutiti pa dodavati postepeno brašno svo vreme mešajući kašikom, potom soli pa ulje (ulja malo ostaviti za premazivanje) i dodati ostatak brašna. Sve sjediniti kašikom pa nastaviti rucno. Jufku testa premazati ostatkom ulja i prekriti krpom te ostaviti na sobnoj temperaturi 60 minuta da narasta. Za to vreme ukljuciti rernu na 200C da se greje. Kada testo naraste premešiti ga i oklagijom razviti u ovalan oblik pa ga uvijati kao kiflu. Pleh premazati uljem i postaviti pek papir. Prebaciti uvijeni hleb na pleh zaseci po površini i prekriti ga krpom da odstoji još 15-tak min pred pecenje. Hleb peci oko 20 minuta.

Savet