

Domaci hleb (25)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** voda
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 ravna kašičica** šećera
- **1 puna kašičica** soli
- **1 kašika** domaće svinjske masti
- **500 g** brašna

Za premazivanje pre pečenja:

- **po potrebi** voda

Priprema

Za testo: U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, dodati šećer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 5 minuta. U dublju posudu usuti brašno, dodati so i izmešati. Dodati nadošli kvasac i, tokom mešenja, dodati svinjsku mast, te zamesiti mekše testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo izručiti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti, formirati oblik vekne i staviti u pravougaoni pleh obložen pek-papirom. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo uzreškati oštrom nožem po površini na 4 mesta. Premazati vodom i peći u dobro zagrejanom rebrni na 200 stepeni 30 minuta.

Gotov hleb izvaditi iz rerne, uviti u cistu kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Hleb seci i poslužiti.

Savet

Hleb sam pekla 15 minuta na 200 stepeni Zatim sam prekrila alu-folijom i pekla još 15 minuta na 200 stepeni. Veoma ukusan i mekan hleb. Probajte, prijatno!