

## **Domaci hleb (25)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml**voda
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 ravna kašicica**šecera
- **1 puna kašicica**soli
- **1 kašika**domace svinjske masti
- **500 g**brašna

#### **Za premazivanje pre pecenja:**

- **po potrebi**voda

### **Priprema**

Za testo: U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, dodati šecer, 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 cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

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

Nadošlo testo uzreckati oštrim nožem po površini na 4 mesta. Premazati vodom i peci u dobro zagrejanoj rerni 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!