

Hlebcici



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** svež kvasac
- **3 kašikice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 šolje od bele kafe** tople vode
- **malo** susama
- **malo** margarina

Priprema

U šolju od bele kafe staviti kvasac i izmrviti ga. Dodati kašikicu šećera, na vrh kašikice brašna, preliti vrućom vodom i ostaviti da naraste. U dublju činiju sipati 800 gr brašna, prašak za pecivo, 3 ravne kašikice soli, izmešati. Kada naraste kvasac preliti ga preko brašna, dodati šolju tople vode i lepo izmešati testo (dobro je testo umešano kada se ne lepi za prste, ako se lepi dodati još brašna oko 200 g). Ostaviti testo da naraste oko 30 minuta. Prekriti činiju čistom suvom krpom. Kada naraste testo posuti na radnu površinu brašno. Kidati juvke i premesiti na radnoj površini testo u veličinu koju želite. Može testo da se premese i da se napravi jedan veliki hleb. Juvke premazati sa malo margarina i posuti susamom. Staviti u pleh ili tepsiju juvke, sačekati da nadoe 10 do 15 minuta. Peci na 220 stepeni u rerni 45 minuta.

Savet

Po želji juvke se mogu premazati margarinom i posuti susamom ili kimom.