

Domaci hleb



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **20 g** suvog kvasca
- **100 ml** ulja
- **100 ml** mleka
- **400 ml** tople vode
- **2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** za kafu šećera

Priprema

Pomešati brašno sa suvim kvascem.

Dodati mlaku vodu.

Dodati ulje, mleko, so i šećer. Umesiti testo i ostaviti da naraste 30 minuta.

Nakon 30 minuta premesiti testo i praviti male loptice.

U pouljenu tepsiju naredjati hleb loptice i ostaviti da naraste još pola sata.

Pred samo pečenje posuti ih brašnom. Peci u unapred zagrejanoj pecnici prvih 15 minuta na 250 C, a zatim još 45 minuta na 150 C. Kada je gotovo hlebcice uviti u krpu, pa u kesu, nekih 15 minuta, pa tek onda poslužiti.

Prijatno.

Savet