

## **Domaci hljeb**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 600 g** brašna (pšenice T-500,
- pšenice T-950 i raženog brašna)
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 vrecica** instant kvasca

### **Priprema**

Sjediniti sve tri vrste brašna, so, šećer i kvasac, pa sa toplom vodom zamijesiti tijesto.

Ostaviti da tijesto odmori 20-tak minuta, pa premijesiti tijesto. Ostaviti još 15-tak minuta da miruje, pa formirati hljeb ili staviti tijesto u kalup. Ostaviti da fermentira oko pola sata, zarezati hljeb, pa peci na 200 C oko 45 minuta.

### **Savet**

Pečen hljeb prekriti da malo odmori, pa rezati!