

Domaci pekarski hleb



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mekog brašna tip 400
- **250 ml**vode
- **250 ml**mleka
- **15 g**soli
- **30 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **1 pakovanje**vežeg kvasca (40 g)

Priprema

Kvasac rastopiti u mlako mleko sa šecerom.

Dodati brašno, ulje, so i ostatak mleka i vode.

Oblikovati testo i premazati ga uljem. Pokriti plasticnom folijom.

Ostaviti da naraste. Dva puta premesiti.

Kada je testo naraslo i premešeno dva puta, staviti ga u pouljenu tepsiiju da se pece.

Kada je hleb gotov, onako vrueg ga premazati uljem i ostaviti da se ohladi nepokriven. Seci na parcice i poslužiti. Topi se u ustima. Prijatno.

Savet

Pravi pekarski domai hleb. Najtoplje preporuujem.