

## *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** šećera
- **100 ml** ulja
- **1 pakovanje** svežeg kvasca (40 g)

### **Priprema**

Kvasac rastopiti u mlako mleko sa šećerom.

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 tepsiju da se pece.

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

## **Savet**

Pravi pekarski domai hleb. Najtoplije preporuujem.