

Baget hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **5 g** šecera
- **5 g** margarina
- **10 g** soli
- **10 g** kvasca
- **300 ml** vode

Priprema

Brašno, šecer, so i margarin dobro promešati. Kvasac rastopiti u mlakoj vodi i dodati brašnu. Testo mutiti mikserom tri minuta pa ga ostaviti da stoji, poklopljeno 60 minuta. Na dobro pobrašnjennoj radnoj površini od testa napraviti tri loptice. Pokriti providnom folijom, pa ostaviti da stoji 10 minuta. Zatim napraviti tri valjka, ali ne koristiti više brašna. Oštrim nožem zaseci, staviti u pleh obložen pek papirom, pokriti krpom i ostaviti da stoji još 60 minuta. U rerni ispod pleha staviti posudu sa vodom. Peci na 240 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Ovaj hleb je mnogo ukusan, a veoma dobar za brusketi :)