Pravi pekarski hljeb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**vodee
- **40 g**svježeg kvasca
- **2 kašike**soli
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike**ulja

Priprema

U ciniju staviti 500 g brašna, kvasac, so, šecer, ulje i vodu zatim dodati ostatak brašna. Umijesiti tijesto i ostaviti da nadoe. Kada nadoe, premiješiti ga na brašnu i oblikovati kao štrudlu. Ostaviti na toplo da nadoe. Zasjeci nožem i posuti sa malo brašna.

Kada nadoe peci 40 minuta na 200 stepeni. Ako pecete u šporetu na drva stavite pek papir ili foliju preko da se ne bi naglo zapekao.

Kada se ispece prekriti mokrom krpom zatim suhom i ostaviti da se prohladi.

Savet

Nikako nemojte sjei vru hljeb jer e se 'povui' izgledae prijesno.