

Domaci hleb moje bake



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna mekog
- 1 sveži kvasac
- 1 kašičica soli
- mlake vode koliko da se umesi

Priprema

Sipati brašno u jednu dublju posudu, napraviti kao rupu, stavite kvasac i kašičicu soli, sipajte vode, prvo, da se kvasac rastopi, pa onda mesite i po potrebi, dodajte vode da bude testo meko. Moja baka me je uvek ucila, kada se testo pocne odvajati od ruke, onda je umešeno.

Zatim u jednu šerpu sipajte tople vode, iznad šerpe stavite posudu sa vec umešenim hlebom, ostavite da odmori i nadodje, naravno pokrijte testo sa krpom.

Kada nadodje, onda razmesite testo, tako što na radnu površinu sipajte brašno, izrucite testo i kidajte deo testa i formirajte kao loptice. Formirane loptice stavite u vec pobrašnjenu tepsiju redjajte u krug.

U medjuvremenu zagrejte rernu na 250 stepeni. A razmešeni hleb u tepsiji, stavite na šporet pokrijte ga krpom i kad nadodje stavite ga u rernu i pecite oko 30 minuta.

Najbolji nacin da znate, kako kaže moja baka, da li je hleb pecen je da uzmete jednu cackalicu probušite hleb u sredini i kad izvadite, ako je suva onda je gotov, ako je vlažna, onda treba hleb još da se pece.

Probajte ja sam mlada domacica, a uspeva mi!!