**MLIJEČNI KRUH**

**Sastojci**

* 700g glatkog brašna
* 7 g suhog kvasca (1 paketić)
* 1 velika žlica soli
* 4 dcl mlakog mlijeka
* 1 dcl ulja
* 1 velika žlica jabučnog octa

**Postupak**

Dobro pomiješati brašno, suhi kvasac i sol.

Dodati mlako mlijeko, ulje, jabučni ocat i mikserom sa spiralnim nastavcima umijesiti tijesto.

Ostaviti poklopljeno ili pokriveno da se diže 30 minuta.

Nakon proteka vremena, tijesto dobro promijesiti rukom pa opet ostaviti pokriveno da se diže 45 minuta.

Lagano oblikovati tijesto i prebaciti u lim ili kalup premazan maslacem i pobrašnjen.

Premazati s malo mlijeka.

Ostaviti da se diže još 30 minuta prije pečenja.

Mliječni kruh se peče 30 minuta na 2000 C.

Nakon pečenja kruh kratko ohladiti na metalnoj rešetci pokriven krpom.