

## ***Hljeb sa heljdom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g** heljdinog brašna
- **400 g** brašna T-500
- **12 g** soli
- **1 kesica** kvasca
- **100 ml** ulja
- **250-300 ml** vode
- **1 kašika** sjemenki lana

#### **Ostalo:**

- **100 g** govsenih pahulja

### **Priprema**

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti na toplo da fermentiše. Jednom premijesiti. Kad tijesto ponovo naraste istresti ga na radnu površinu koju smo posuli sa ovsenim pahuljama i malo heljdinog brašna. Podijeliti na dva dijela i rucno oblikovati vekne. Vekne staviti u pouljene kalupe, ostaviti da malo faermentišu i peci na 220 C oko 30 minuta. Hljeb ohladiti pa onda sjeci. Prijatno!

### **Savet**