

Domaci integralni hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **250 g** belog brašna
- **250 g** crnog brašna
- **1 kockicakvasca** ili 2 kašike suvog
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica** šecera
- **500 ml** vode
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikasirceta**

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica pa ga ostaviti da odmara pola sata. Zatim testo podeliti na dve lopte...

...razviti jednu koru...

...pa je uviti kao štrudlu to isto uradimo i sa dugim delom testa.

Veknice malo zaseci pa ostaviti testo da odmori još pola sata.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Uživati u vrucem domacem hlebu!

Savet