

Jecmeni hljeb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gjecmenog brašna
- **50** gheljdinog brašna
- **600** gbrašno (T- 850)
- **po potrebi**vode
- **1** kašicicasoli
- **50** gsjemenke lana
- **1** kesicakvasca
- **50** gulja

Priprema

Kvasac rastvoriti u malo tople vode. U zdjelu staviti sve sirovine i zamijesiti tijesto. Ostaviti da fermentiše. Zatim tijesto izliti u kalupe i posuti sa malo bibera i slatke mlevene paprike.

Peci na 200 C, oko 30 minuta. Hljeb je jako ukusan i zdrav. Prijatno!

Savet