

# Irski Soda hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Za testo:

- **230 g** brašna
- **1 kašica** praška za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbune
- **1 kašica** meda
- **dobar** naprstaksoli
- **20 g** semenki bundeve
- **20 g** semenki suncokreta
- **20 g** susama
- **20** govsenih pahuljica
- **200 ml** mleka
- **115 ml** jogurta

## Priprema

Pripremimo sastojke:

Prosejemo brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i so, u veliku ciniju. Izmešamo. Dodamo, med, mleko i jogurt. Ponovo pomešamo, varjacom. Testo nije elasticno, bude više kao gusto testo. Tako da ne brinite i ne dodajte više bašna.

Napunimo male tepsije za pecenje hleba. Kako ja u kuhinji nemam baš mnogo prostora, ove moje tepsije za hleb, mogu se izvlačiti da budu veće po potrebi. Kada ih sklopim sasvim one budu male.

Predgrejemo rernu na 190 stepeni Celzija i pecemo 35-40 minuta.

### **Savet**

Uvek kada napišem koliko traje peenje, to je samo indikativno vreme za moj šporet. Vi svakako proverite dali je hleb dovoljo peen