

Hleb od integralnog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** integralnog brašna
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašika** ulja
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **3 dl** vode

Priprema

Zagrejati rernu na 40 stepeni. U vecu šolju sipati 3 dl tople vode, razmutiti paketik kvasca, sa kašicom šecera pa staviti u rernu da nadoe 15 minuta. U nadošli kvasac sipati kašiku ulja i sirceta, pa sve to sipati u brašno koje je izmešano sa punom kašicom soli. Kada se zamesi mekše, stavi se u rernu da nadoe 30 minuta. Testo premesiti, sacekati da se rerna zagreje na 200 stepeni i peci 30 minuta.

Savet