Crni integralni hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**kisele vode
- **200 g**crnog brašna
- **200 g**heljdinog brašna
- **200 g**raženog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 ravna kašika**soli

Priprema

U vanglu staviti kiselu vodu, dodati sve vrste brašna, staviti so i sodu bikarbonu. Varjacom mešati testo da se napravi kompaktna smesa. Po potrebi možete dodati još malo vode. Testo treba da bude retko, kao za projaru. Kad se testo izjednaci isipati u pleh u kome ce se peci i ostaviti 30 minuta da miruje. Peci u zagrejanoj rerni 45 minuta - u zavisnosti od rerne na 180 C. Idealan je hleb za sve one koji poste bez ulja - klot. Brzo se sprema i daje sitost.

Prijatno.

Savet