

Obican integralni hleb



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** integralnog brašna
- **400 ml** vode
- **50 ml** maslinovog ulja
- **2 kesice** suvog kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli

Priprema

U toplu vodu staviti kvasac, šećer, so i 40 ml ulja, dodati brašno i umesiti testo. Testo premazati uljem i ostaviti ga da odstoji 30 minuta. Zatim testo malo premesiti, i staviti na pek papir. Peci ga na 180 stepeni 40 minuta.

Kada je gotov premazati ga malo uljem, umotati ga u krpu i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Savet

Hleb je zdrav i ukusan. Prijatno!