

Polubeli hleb sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **105** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog brašna
- **300 g** integralnog brašna
- **1** paketić kvasca
- **prstohvat** šecera
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** sirceta

Priprema

U posudu za mešenje pomešati obe vrste brašna i kašičicu soli.

Staviti kvasac u 4 dl tople vode i prstohvat šecera. Kada uskisne posle nekih 20 minuta dodati ulje i sirce, pa sa time zamesiti mekše testo.

Sacekati 30 minuta da naraste.

Nadošlo testo premesiti, podeliti na 4 jufke, namazati uljem i poreati u podmazan sud za pecenje.

Savet

Ja koristim vatrostalnu posudu koja mi samo za to služi i dobro se pokazala.