Ražano jecmeni hleb

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šolja**ražanog brašna
- **1,5 šolja**jecmenog brašna
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**soli
- **4 kašike**lanenog semena
- **2 šolje**kisele vode
- **2 kašike**sirove golice
- **2 kašike**suncokreta
- **2 kašike**susama
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone

Priprema

Pomešamo ražano i jecmeni brašno.

Dodamo laneno seme i so.

Promešamo pa dodamo maslinovo ulje, soodu bikarbonu i prašak za pecivo.

Dobro promešamo i dodamo i kiselu vodu i izmešamo.

Obložimo pleh pek papirom pa izlijemo masu. Na vrh stavimo suncokret, golicu i susam.

Preko stavimo alu foliju. Pecemo 40 minuta na 250 stepeni sa folijom, pa posle još 15 minuta na 200 stepeni bez folije.

Savet

Ovo je hrono integralni hleb. Mnogo je dobar.