

Hleb od pšeničnog i integralnog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pšeničnog brašna
- **200** g integralnog brašna
- **1** kesica suvog kvasca
- **2** kašicice soli
- **5** dl mlake vode

Priprema

Izmešati sastojke i sa mlakom vodom zamesiti mekše testo. Sacekati 30 minuta pa premesiti.

Staviti u kalup ili u pekac dobijen kao nagradu, ako imate i peci 15 minuta na 200 stepeni, pa smanjiti na 180 stepeni narednih 30 minuta.

Gotov hleb uviti u krpu, sacekati da se prohladi i služiti ga dok je vruc uz bilo koje jelo ili bez jela.

Savet

Ako uspete, a to je teško probajte da ga ne jedete mnogo dok je vru. :)