

Heljdin hleb



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2.5 šoljeheljdinog brašna
- 1/2 šoljeražanog brašna
- 2 kašikemaslinovog ulja
- 1 kašikasoli
- 5 kašikalanenog semena
- 2 šoljekisele vode
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 2 kašikesuncokreta i susama

Priprema

Pomešamo heljdino i ražano brašno. Dodamo laneno seme, so, prašak za pecivo i sobu bikarbonu. Dobro promešamo pa dodamo maslinovo ulje i na kraju vodu. Dobro promešamo. Obložimo pleh pek papirom pa izlijemo smesu. Pospemo po površiti susamom i suncokretom. Stavimo foliju. Pecemo 40 minuta na 250 stepeni, pa smanjimo na 200 i pecemo još 15 minuta bez folije.

Savet

:D