

Hrono raženi hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** graženog brašna
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **350 ml** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** lana
- **1 kašika** suncokreta

Priprema

U posudu staviti kiselu vodu i maslinovo ulje. Promešati. U drugu posudu pomešati brašno, so, prašak za pecivo i sve semenke. Kašikom dodavati u vodu i ulje i mešati. Dobije se gusta smesa. Nju izliti u podmazan pleh, ja sam koristila malo siru tepsiju jer sam htela da bude tanji, a siri hleb. Staviti u rernu koja je ukljucena na 200 stepeni i peći prekriveno folijom 40 minuta. Nalon toga otkriti foliju i ostaviti još 15-20 minuta da se zapece lepo, zavisi od rerne. Meni je posle tih dodatnih 15 minuta bila bas hrskava korica, zavisi kako ko voli, a i od jacine rerne.

Savet

Prijatno. :-)