

Domaci hleba



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 **kašika** heljdinog brašna
- 5 **kašika** ovsenog brašna
- 5 **kašika** ovsenih mekinja
- 3 **kašike** ovsenih pahulja
- 12 **kašika** integralnog brašna (pšenice)
- 3 **kašike** sirovog suncokreta
- 3 **kašike** golica (sirovog semena bundeve)
- 3 **kašike** hladnog ceđenog maslinovog ulja
- 1 **kašičica** morske soli ili celerove soli
- 1/2 **kašičice** sode bikarbone
- 3 **dl** mineralne vode

Priprema

U dubljem sudu sipati brašno, ulje, sodu bikarbonu, so i vodu i zamesiti testo.

Malo posipati brašno na dasci pa testo uvaljati u veću jufkicu.

Testo podeliti na dva dela u obliku ploca debljine prsta, pleh obložiti papirom za pečenje pa staviti hleba. Hleba posipati semenkama i uljem. Rernu dobro zagrejati na 200 stepeni pa smanjiti na 180 i staviti hleba da se pece 45 minuta.

Savet

Hleb možete praviti okrugli ili kao vekne, ja sam ovako na ploe. Samo da kažem da je ovde recept obina mera, a ja ga pravim u duploj meri i imam ga i sutradan. Može dugo da stoji i uvek je svež i ukusan.