Hleb sa speltinim brašnom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**speltinog brašna
- **100 g**ražanog brašna
- **50 g**jecmenog brašna
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**mlevenog lana
- **1 kašika**susama
- **1 kašika**semenki od bundeve
- **1 kašicica**limunovog soka
- **1/2 kockice**kvasca
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 kašicica**himalajske soli

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti speltino brašno, ražano, brašno, jecmeno brašno, maslinovo ulje, mleveni lan, susam, semenke bundeve, sok od limuna, so i, pripremljeni, kvasac.

Testo sjediniti kašikom (ne mesi se rukom). Dobro sjedinjeno testo ostaviti da udvostruci, svoju, zapreminu.

Manji kalup za hleb (vel. 23x13x6cm) obložiti pek papirom. Naraslo testo, kašikom, staviti u kalup, i ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti testo u kalupu da naraste.

Kada je testo, u kalupu, naraslo cetkicom ga premazati, vrelom, vodom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz kalupa, umotati ga u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni hleb iseci i poslužiti.

Savet