Hleb koji se ne mesi (sa raznim brašnom)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**ražanog brašna
- **600 g**obicnog brašna
- **1 kašika**soli
- **1**suvi kvasac
- **po potrebi**voda
- **50 g**golice
- **50 g**neslanog suncokreta
- **50 g**lanenog semena

Priprema

Zamesiti testo varjacom od brašna, soli, kvasac, i vode. Ostaviti na toplom 4 sata.

Dasku za mešenje posuti brašnom. Preko brašna posuti 50 g golice, 50 g neslanog suncokreta i 50 g lanenog semena.

Preko toga staviti testo i umešati sastojke u testo. Testo prebaciti na papir za pecenje i ostaviti pola sata da narasta.

uvecaru zagrejati na 250 stepeni pa u nju ubaciti hleb.

Peci 30 minuta na 250 stepeni. Zatim smanjiti temperaturu na 180 i ostaviti još 30 minuta.

Savet

Jako ukusan hleb i lako se pravi. Prijatno.