

## **Integralni hleb (5)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** dl vode
- **1/2** kocke kvasca
- **2** kašičice šećera
- **2** kašičice soli
- **300 g** integralnog brašna
- **50 g** heljadinog brašna
- **150 g** belog brašna
- **maloulja**

#### **Za premaz:**

- **malosusama**
- **malolana**
- **malo** brašna

### **Priprema**

Staviti vodu, šećer i kvasac da se podigne. Ostaviti malo belog brašna za kasnije kada mesite testo na radnoj ploči. U činiju pomešati sva brašna, so, ulje i nadošli kvasac mesiti testo pa zatim nastaviti mešenje na radnoj ploči. Ostaviti oko 20 minuta na toplom da testo nadoe.

Nadošlo testo malo rastanjiti prstima uviti u rolat. Prebaciti u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Pomestati malo vode i brašna pa premazati hleb i posuti susamom i lanom. Peci oko 45 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**

Hleb možete posuti sa bilo kojim semenkama, ja sam se ovaj put odlučila za susam i lan.