

Mešani hleb



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** belog brašna
- **4 šoljegraham** brašna
- **2 jajeta**
- **2 šoljemleka**
- **1/2 šoljaulja**
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U ciniju staviti brašno belo i Graham, dodati jaja, prašak za pecivo, mleko, ulje i soli. Sa tim sastojcima umesiti testo. Zatim ga staviti u kalup za hleb i peci na 200 stepeni 60 minuta.

Uviti u vlažnu krpu kada je hleb gotov.

Savet

Služiti uz jogurt, i meze. Može se peći i u pekau za hleb (na opciju sendvi hleb, 3 sata)