

Hleb sa heljdinim brašnom i lanenim semenkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** brašna bijelog
- **5 kašika** heljdivnog brašna
- **3 kašika** lanenog semena
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **400 ml** mlake vode
- germa razbijena sa mlakom vodom
- so

Priprema

U vanglu dodati bijelo brašno, heljdivno brašno, laneno seme, ulje, so, sirce i germa sve zamijesimo sa mlakom vodom. Ostavimo da nadoe pola sata. Onda razmijesimo tijesto i napravimo dvije lopte.

Razvucemo oklagijom malo i urolamo kao štrudlu. U pleh podmazan stavimo urolano tijesto i da nadoe 25 minuta.

Kad nadoe venkice malo zaseci pa da ostoji još 20 minuta. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Savet

Ako malo prepeete više premazite margarinom.