

Integralni hleb (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**ekvasca
- **500 g**pšeniceog brašna
- **250 g**integralnog brašna
- **250 g**gražanog brašna
- **1** caša mleka
- **1/2** cašeulja
- **1 kašicica**solli

Priprema

Staviti kvasac u manjoj posudi i izmrviti. Dodati kašicicu šecera i sve preliter mlakim mlekom i malo vode. Posle 15 minuta u posudu za mešanje hleba staviti skoro svu kolicinu brašna. U brašnu napraviti udubljenje i dodati mleko i vodu sa rastopljenim kvascem. Dodati i 1 kašicicu soli. Sjediti sve ovo i zamesiti hleb.

Hleb staviti u kalup namazan sa malo ulja ili margarina. Na toplom mestu ostaviti da stoji 30 do 40 minuta. Kada je hleb narastao, staviti u zagrejanu rernu na 250 stepeni, a kasnije smanjiti na 200 stepeni.

Savet