

## ***Integralni hleb (7)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kvasca
- **500 g** pšenicnog brašna
- **250 g** integralnog brašna
- **250 g** gražanog brašna
- **1** **caša** mleka
- **1/2** **caše** ulja
- **1** **kašičica** soli

### **Priprema**

Staviti kvasac u manjoj posudi i izmrviti. Dodati kašičicu šećera i sve preliter mlakim mlekom i malo vode. Posle 15 minuta u posudu za mešanje hleba staviti skoro svu količinu brašna. U brašnu napraviti udubljenje i dodati mleko i vodu sa rastopljenim kvascem. Dodati i 1 kašičicu soli. Sjediniti 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**