

Hleb sa speltinim i jecmenim brašnom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **340 g** speltinog brašna
- **160 g** jecmenog brašna
- **2 kašice** himalajske soli
- **2 kašice** šećera
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbune
- **400 ml** jogurta (0,5% mm)

Priprema

Jogurt sipati u dublju posudu, dodati sodu bikarbonu, promešati i ostaviti na stranu, dok se spreme ostali sastojci.

U vanglicu staviti speltino i jecmeno brašno, dodati so, šećer, prašak za pecivo, pa promešati. Zatim sipati maslinovo ulje i jogurt, sa sodom bikarbonom. Zamesiti testo (testo je, jako, lepljivo, ali tako i treba da bude).

Dno tepsije, vel. 26 cm, prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem (margarinom). Papir premazati, malo, maslacem. U pripremljenu tepsiju prebaciti testo, pa ga vlažnim rukama, ravnomerno, rasporediti. Prekriti testo kuhinjskom krpom i ostaviti da se odmori, dok se rerna ne zagreje na 170 stepeni.

Kada se rerna zagrejala, hleb premazati mešavinom ulja i vode (1:1) i staviti da se pece. Peceni hleb izvaditi, ponovo ga premazati mešavinom ulja i vode. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta, da odstoji u

tepsi, zatim ga izvaditi iz tepsije, skloniti pek papir i umotati u kuhinjsku krpu, da se ohladi, pa ga poslužiti.

Savet