# *Hleb sa origanom, lanom...*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **250 g**belog brašna
- **250 g**crnog brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**smeeg šecera
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**origana
- **1 kašika**lanenog proteinskog brašna
- **360 ml**tople vode

## Priprema

U vanglicu staviti obe vrste brašna, promešati, pa dodati šecer, so, origano, laneno proteinsko brašno (u nedostatku istog dodati mleveni lan) i suvi kvasac. Promešati varjacom.

Uz postepeno dodavanje tople vode zamesiti testo. Testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste. Naraslo testo premesiti, pa još jedanput ostaviti da naraste.

Uzeti kalup za hleb, vel. 30x11x 8cm, i celog ga obložiti pek papirom. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Rukama ga razvuci u oblik pravougaonika, velicine kalupa, u kome ce se hleb peci. Zaviti testo u rolat i prebaciti ga u kalup. Rukom ga pritisnuti i izravnati površinu. Ostaviti da naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Narasli hleb premazati vrelom vodom i staviti da se pece. Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi, premazati vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta da odstoji

u kalupu. Zatim ga izvaditi iz kalupa, skloniti pek papir, a hleb umotati u kuhinjaku krpu i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni hleb iseci i poslužiti.

## Savet