Hrono hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pšenicnog integralnog brašna
- **100 g**pšenicnih mekinja (za ljudsku ishranu)
- **4 kašike**heljdinog brašna
- **1 kašika**meda
- **1,5 kašicica**soli
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **300 ml**gazirane vode
- **3 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Uzeti kalup za hleb, vel. 25x14 cm, i obložiti ga pek papirom. Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni.

U vanglicu staviti pšenicno integralno brašno, pšenicne mekinje, heljdino brašno, so i sodu bikarbonu. Kašikom promešati. Dodati med, maslinovo ulje i sa, gaziranom, vodom zamesiti testo. Da vas ne buni, testo je jako lepljivo, ali više se brašno ne dodaje.

Sa, dobro, nauljenim rukama testo prebaciti u kalup. Rukom, testo, pritisnuti, da se formira ravna površina. Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti, da odstoji, pola sata. Zatim površinu testa premazati sa, suncokretovim, uljem i staviti da se pece.

Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne. Zatim, hleb izvaditi iz kalupa, umotati ga u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni hleb iseci i poslužiti.

Savet