

Zdrav hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **100 g**ražanog brašna
- **100 g**raham brašna
- **100 g**heljdinog brašna
- **1 kocka**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **350 ml**tople vode
- **1 kašika**šecera
- **2 kašice**sol

Priprema

Spremiti namirnice.

U ciniji pomešati sve vrste brašna, so, šećer, prašak za pecivo, ulje, smlacen jogurt, nadošli kvasac, pa umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da nadoe.

Oblikovati testo u veknu i ostaviti da ga odmori.

Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, i staviti ga da se pece. Iskljuciti pecnicu i ostaviti pecen hleb još 10.tak minuta,

Vruc hleb poslužiti uz prilog po želji.

Savet