

Beskrvasni hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje** integralnog brašna
- **1,5 šolje** vode
- **1/2 kašičice** morske soli
- **po 2 kašike** susama, kima, lana...

Priprema

Umutiti jednu šolju brašna sa jednom šoljom vode u staklenoj ili porcelanskoj posudi. Poklopiti i ostaviti da odstoji oko 24h. Kada je u prostoriji toplo, može da stoji i krace. U smesi treba da doe do vrenja.

Nakon toga dodati sve ostale sastojke i dobro umesiti hleb. Ne morate ga mesiti rukom nego varjacom, jer se lepi. Pleh oblotiti papirom za pecenje i izliti hleb kji ponovo treba da odstoji neko vreme dok ne naraste.

Kada naraste, peci oko sat vremena. Prvih pola sata pleh treba da bude poklopljen, a pece se na 150 stepeni. Nakon toga, otklopiti i pojacati temperaturu na 170 stepeni.

Savet

Možete kombinovati razna brašna i semenke. Prvi put napravite manju koliinu, npr. ovu koja sam napisala, a kasnije kada se "uhodate" možete praviti i u veoj koliini. Kolicina vode zavisi i od toga koje brašno upotrebljavate jer nije svako isto "žedno". prijatno!