

Jecmeni hleb



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **250** gjecmenog brašna
- **250** gpšenicnog brašna
- **1** kockiakvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **oko 1/2** lmlake vode
- **1** kašikaulja

Premazivanje:

- **1** jaje
- **malomleka**
- **po želji** semenke za posipanje

Priprema

Izmešati jecmeno i pšenicno brašno. U vodu dodati kvasac, so, šećer i ulje pa ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac dodati u mešavinu brašna i dobro izlupati varjacom, ostaviti da naraste, istresti na brašnom posut sto i malo razmesiti. Staviti u podmazan pleh i oblikovati po želji. Premazivanje: jaje razmutiti sa malo mleka i premazati

hleb, posuti semenkama, ostaviti da naraste pa peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet