

Hleb od graham brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** graham pšenice brašna
- **200 g** belog brašna (T- 400)
- **1,5 kašice** soli
- **2 kašice** meda
- **300 ml** jogurta
- **50 ml** tople vode
- **2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašica** mlevenog lanenog semena
- (ili kašica kima)

Priprema

U vanglicu staviti obe vrste brašna i dodati sve navedene sastojke. Zamesiti testo. Bice malo lepljivo, ali to ne treba da vas brine. Uz dodavanje malo brašna umesiti glatko testo.

Dno, manje, tepsije obložiti pek papirom, a stranice premazati margarinom (maslacem). Staviti umešeno testo, u obliku lopte, i rukama ga formirati, debljine 1,5 cm. Staviti, odmah, da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 C. Peci hleb 30-35 minuta.

Peceni hleb izvaditi i umotati u vlažnu krpu. Ostaviti da se prohladi i izlomiti na parcice (može i da se sece, ali meni je lepši kada se lomi).

Savet