

Domaci integralni hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **250 g** belog brašna
- **250 g** crnog brašna
- **1 kockica** kvasca ili 2 kašike suvog
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **500 ml** vode
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** sirceta

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica pa ga ostaviti da odmara pola sata. Zatim testo podeliti na dve lopte...

...razviti jednu koru...

...pa je uviti kao štrudlu to isto uradimo i sa dugim delom testa.

Veknice malo zaseci pa ostaviti testo da odmori još pola sata.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Uživati u vrućem domaćem hlebu!

Savet