

## Ovseni hleb



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** govsenog brašna
- **200** gcnog brašna (tip 950)
- **100** goljuštenog ovsa u zrnu
- **20** gmekinja
- **20** gpšenicnih klica
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **3,5 dl** vode
- **10 g** svežeg kvasca

## Priprema

U vecoj posudi izmešati sve sastojke osim vode i kvasca i napraviti udubljenje. Kvasac razmutiti u malo vode, pa postepeno dodavati ostatak vode. U udubljenje sipati razmuceni kvasac i umesiti testo. Testo ostaviti u frižideru da prenoci.

Ujutru ga izvaditi i premesiti, pa ostaviti da se odmara, oko pola sata, potom ga ponovo premesiti i ostaviti da se još malo odmori, 20-tak minuta. Nakon toga napraviti veknice, ja sam od ove kolicine napravila 2 veknice. Veknice staviti u pleh koji ste podmazali ili obložili papirom za pecenje i oistaviti na toplom mestom pola sata, da hleb naraste. Peci u zagrejanjoj pecnici na 200 C, 30 minuta.

Od ovog hleba, kao i od svih ostalih, možete praviti ukusne sendvice, posne i mrsne ;)

## **Savet**

Po meni je svako kiselo testo, tj. testo sa kvascem bolje i lepše kada polako fermentiše, raste. Upravo zato volim da umesim testo na vreme, uvee, da se ono odmara dok i ja, pa da ga sutradan peem ;)