

Irski Soda hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **230 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** meda
- **dobar naprstak** soli
- **20 g** semenki bundeve
- **20 g** semenki suncokreta
- **20 g** susama
- **20 g** govsenih pahuljica
- **200 ml** mleka
- **115 ml** jogurta

Priprema

Pripremimo sastojke:

Prosejemo brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i so, u veliku ciniju. Izmešamo. Dodamo, med, mleko i jogurt. Ponovo pomešamo, varjacom. Testo nije elasticno, bude više kao gusto testo. Tako da ne brinite i ne dodajte više brašna.

Napunimo male tepsije za pečenje hleba. Kako ja u kuhinji nemam baš mnogo prostora, ove moje tepsije za hleb, mogu se izvlaciti da budu veće po potrebi. Kada ih sklopim sasvim one budu male.

Predgrejemo rernu na 190 stepeni Celzija i pecemo 35-40 minuta.

Savet

Uvek kada napišem koliko traje peenje, to je samo indikativno vreme za moj šporet. Vi svakako proverite dali je hleb dovoljo peen