

Crni integralni hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** kisele vode
- **200 g** crnog brašna
- **200 g** heljdinog brašna
- **200 g** graženog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1 ravna kašika** soli

Priprema

U vanglu staviti kiselu vodu, dodati sve vrste brašna, staviti so i sodu bikarbonu. Varjačom mešati testo da se napravi kompaktna smesa. Po potrebi možete dodati još malo vode. Testo treba da bude retko, kao za projaru. Kad se testo izjednaci isipati u pleh u kome ce se peci i ostaviti 30 minuta da miruje. Peci u zagrejanj rerni 45 minuta - u zavisnosti od rerne na 180 C. Idealan je hleb za sve one koji poste bez ulja - klot. Brzo se sprema i daje sitost.

Prijatno.

Savet