

Polubeli hleb sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **105 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog brašna
- **300 g**integralnog brašna
- **1 paketicka**vasca
- **prstohvat**šecera
- **2 kašikeulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasirceta**

Priprema

U posudu za mešenje pomešati obe vrste brašna i kašicicu soli.

Staviti kvasac u 4 dl tople vode i prstohvat šecera. Kada uskisne posle nekih 20 minuta dodati ulje i sirce, pa sa time zamesiti mekše testo.

Sacekati 30 minuta da naraste.

Nadošlo testo premesiti, podeliti na 4 jufke, namazati uljem i poreati u podmazan sud za pecenje.

Savet

Ja koristim vatrostalnu posudu koja mi samo za to služi i dobro se pokazala.