

Hleb sa heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Porebno je:

- **400 g** heljdinog brašna
- **100 g** belog brašna
- **2 kašike** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **1,5 kašice** soli
- **1,5 kašice** šećera
- **270 ml** vode

...i još:

- **2 kašice** lanenog semena
- **1 kašica** kima
- **2 kašice** semenki suncokreta
- **1 kašica** ulja
- **1 kašica** vode

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, pa dodati so, ulje i miks semenki. Ubaciti pripremljeni kvasac i zamesiti testo.

Nauljenim rukama mesiti testo, da se ne bi dodavalo brašno. Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na nauljenu radnu površinu i rukama ga, blago, razvuci u, manji, pravougaonik. Uviti testo u rolat i prebaciti ga u podmazani kalup za hleb. Ostaviti da naraste.

Kada je testo popunilo visinu kalupa premazati ga mešavinom ulja i vode (jedna kašicica ulja i jedna kašicica vode), pa ga staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Peceni hleb izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi, u kalupu. Prohlaeni hleb izvaditi iz kalupa i poslužiti. Hleb držati, dok se ne potroši, umotan u alu foliju, da se ne bi sušio.

Savet