

## Jecmeni hleb sa pivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2,5** dl piva
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **2/3 kašičice** soli
- **1 kašika** ulja
- **200** g jecmenog brašna
- **200** g pšenicnog brašna
- **2 prstohvata** mlevenog kima

### Priprema

U mlako pivo dodati šecer i kvasac da stane 5 minuta pa dodati ulje, so i obe vrste brašna. Zamesiti testo izraditi i ostaviti da nadolazi.

Kad nadodje testo ponovo izraditi razvaljati tanko, posutu sa 2 prstohvata mlevenog kima i urolati, staviti u pleh prethodno obložen papirom.

Po vrhu narezati hleb, ostaviti da stane 30 minuta, premazati sa vodom i peci na 180 stepeni 30 -35 minuta.

### Savet