

Integralni hleb (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** integralnog brašna
- **4 kašike**kukuruznog brašna
- **1 kašica**šecera
- **1 kašik**asoli
- **50 ml**ulja
- **400 ml**mlake vode
- **1 kocka**kvasca
- **malom**leka
- **po želji**susam, lan, semenke

Priprema

U malo mlakog mleka izdrobiti kvasac i dodati kašicicu šecera. Ostaviti da uskisne. Nškon 5-10 minuta dodavati polako ostale sastojke (obe vrste brašna, ulje, postepeno vodu, so i nadev) i zamesiti testo. Ostaviti da nadoe oko pola sata.

Kada je testo nadosšlo, premesiti ga. Ostaviti još 10-ak minuta i podeliti na dva dela, (mada i ne morate, može da se dobije jedan veci hleb, ili dva manja, kako sam ja podelila. Po vašoj želji).

Svaki deo oblikovati u veknu. Zaseci je na par mesta nožem, premazati malo uljem i vodom i posuti sa susamom i lanom. Ukljuciti rernu da se zagreje na oko 180 stepeni i kada se zagreje ubaciti hleb u tepsiji obloženoj papirom za pecenje ili folijom i peci oko 35 minuta. Kada se ispeče, ostaviti u tepsiji 10-ak minuta, a potom zamotati hleb u krpu i ostaviti da se ohladi.

Savet

U testo može da se doda i belo brašno, ukoliko ne volite malo gorak ukus integralnog brašna. :-)