

## **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 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **50 ml** ulja
- **400 ml** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **malo** mleka
- **po želji** susam, lan, semenke

### **Priprema**

U malo mlakog mleka izdrobiti kvasac i dodati kašicicu šecera. Ostaviti da uskisne. Nakon 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. Uključiti rernu da se zagreje na oko 180 stepeni i kada se zagreje ubaciti hleb u tepsiji obloženoj papirom za pečenje ili folijom i peći oko 35 minuta. Kada se ispece, 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. :-)