

Kukuruzni hleb



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kukuruznog brašna
- **500 g** belog brašna
- **5 dl** vode
- **1** kvasac
- **2 kašičice** soli
- **4 kašičice** šecera
- **2** dlulja

Priprema

Kukuruzno brašno sipati u jednu veću činiju i pomešati sa 3 dl vrele vode, jednom kašičicom soli i 2 kašičice šecera pa ostaviti da se malo prohladi. Kvasac razmutiti u 2 dl mlake vode sa 2 kašičice šecera. Kad kvasac malo oštine dodajte ga u kukuruzno brašno, dobro promešajte pa dodajte belo brašno i umesite. Ostavite u posudu za pečenje 20 minuta pa stavite da se pece na 180 C oko 30 minuta.

Savet

Testo ne sme da bude previše tvrdo kad se umesi. Po potrebi slobodno dodajte još belog brašna.