

Švedski hleb



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 dl**raženog brašna
- **1 dl**ulja (maslinovo ili suncokretovo)
- **2 dl**hladne vode
- **3 velike kašike**susama
- **3 velike kašike**lanana
- **3 velike kašike**suncokreta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1,5 kašice**asoli

Priprema

U posudu sipati vodu, dodavati brašno sa praškom za pecivo i mešati, zatim sve semenke, susam, lan i so, i ulje, dok se ne dobije ujednacena masa.

U tepsiju izliti ovaj sadržaj i lepo raspodeliti i poravnati rukama. Nožem napraviti oblike koje hocete, ja sam samo isekla na štangle. Ja sam koristila što širu tepsiju, da bi bilo tanje. Peci u zagrejanoj rerni oko 20 min, tj dok ne vidite da je hrskavo.

Savet

Ovaj recept sam našla na sajtu hrano ishrane, i svideo mi se jer je jednostavan, a volim hrskave grickalice i hlebove. Ovako iseen kako sam ga ja isekla se može nazvati i kao grickalica, ali sam ipak upotrebila originalan naziv. Možete da ga ispeete celog, bez seenja, svakako e biti hrskav. Meni je ovako bilo praktinije. Uživajte u

ovom zdravom, lepom i hrskavom hlebu! :-)