

Heljdin hleb



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2.5** šoljeheljdinog brašna
- **1/2** šoljeražanog brašna
- **2** kašikemaslinovog ulja
- **1** kašikasoli
- **5** kašikalanenog semena
- **2** šoljekisele vode
- **1** kašicicpraška za pecivo
- **1** kašicicasode bikarbone
- **2** kašikesuncokreta i susama

Priprema

Pomešamo heljdino i ražano brašno. Dodamo laneno seme, so, prašak za pecivo i sobu bikarbonu. Dobro promešamo pa dodamo maslinovo ulje i na kraju vodu. Dobro promešamo. Obložimo pleh pek papirom pa izlijemo smesu. Pospemo po površiti susamom i suncokretom. Stavimo foliju. Pecemo 40 minuta na 250 stepeni, pa smanjima na 200 i pecemo još 15 minuta bez folije.

Savet

:D