

Hrono hleb



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gpšenicnog integralnog brašna
- **75** graženog brašna
- **25** gheljdinog brašna
- **200 ml**vode
- **2 kašik**emaslinovog ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kašicice** soli
- **malosode** bikarbonate
- **malolimunovog** soka
- lan
- susam
- suncokret
- semenke

Priprema

Umešati varjacom brašna, so, semenke, a potom mikserom (sa umetkom za testo) umešati ove suve sastojke sa vodom i uljem.

Ostaviti da odstoji 6-8 sati. Ukoliko ne možete da cekate toliko, umesto obicne stavite kiselu vodu i sacekate 10-15 minuta.

U odstožalo testo dodajte pola praška za pecivo i na vrh noža sodu bikarbonu. Kad se to lepo umeša mikserom istiskajte 3-5 kapi limunovog soka.

U manji pleh za hleb stavite papir za pecenje i sipajte testo. Ukoliko se testo NE lepi za kašiku znacete da je dobro. Pecite oko 30-45 minuta na trmperaturi od 200-220C.

Savet

Meni ovaj hlebic odgovara za malu trolanu porodicu. Ukoliko Vam treba vei, samo duplirajte sastojke. Važan savet: Kad se hleb ispee izvadite ga iz pleha i ostavite da se skroz ohladi tek kasnije seite. Prijatno!!!