

Kukuruzni hleb (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kukuruznog brašna
- 350 g pšenice brašna
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 5 kašika ulja
- 5 kašika ovsenih pahuljica
- 3 dl vode

Priprema

Kvasac i šećer staviti u vodu i ostaviti da nadoe. Zatim dodati kukuruzno brašno, ovsene pahuljice, so, ulje, vodu. Pšenično brašno dodavati postepeno i umesiti testo. Testo treba da je mekše. Ostaviti da nadoe. Nadošlo testo prebaciti na površinu pobrašnjenu kukuruznim brašnom. Podeliti na dva dela. Oblikovati veknice i prebaciti u tepsiju. Poprskati vodom i posuti sa ovsenim pahuljicama. Ostaviti da se odmara dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Zatim peci jedno pola sata.

Savet