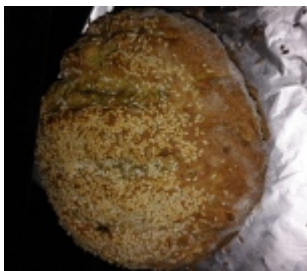


Savršen brzi hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** integralnog brašna
- **1,5** **čaš**akiselog mleka
- **2 kaš**ikemlevenog lana
- **50 g**suncokreta
- **1 kes**icapraška za pecivo
- **1 kaš**icicasode bikarbone
- **1 kaš**icicasoli

Priprema

U ciniju pomešati brašno (ja sam koristila mešano raženo - 70% pšenicno i 30% raženo), prašak za pecivo, so, sodu bikarbonu, mleveni lan i suncokret.

Napraviti udubljenje i dodavati kašikom kiselo mleko.

Mešati kašikom da se sastojci sjedine, pa prebaciti na radnu površinu i mesiti oko 5 min uz dodavanje brašna po potrebi.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni 15 minuta, i onda smanjiti na 150-180 stepeni i peci još 20-30 minuta, u zavisnosti od rerne.

Presek hleba.

Savet

Jako je ukusan, mekan sa hrskavom koricom, a jednostavan za pripremu. Moja topla preporuka. :)