

Hrono hleb (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** integralnog, pšenicnog, brašna
- **100 g** integralnog, ražanog, brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **400 ml** vode
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **1 kašika** susama
- **1 kašikalana**
- **1 kašik** pšeničnih klica
- **1 kašik** makedonske makake (u zrnu)
- **1 kašik** sirovog semena suncokreta
- **1 kašicica** majcine dušice (sušene)
- **1 kašicica** soli
- **3 kašice** jabukovog sirceta

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, pa dodati sve navedene sastojke. Sipati pripremljeni kvasac i, varjacom, dobro sjediniti testo. Treba da se dobije gusta, kašasta smesa. Ostaviti testo da udvostruci svoju zapreminu.

Uzeti kalup za hleb, vel. 30x11x8cm. Ceo kalup obložiti sa pek papirom. Naraslo testo promešati varjacom, pa staviti, kašikom, u kalup. Poravnati i ostaviti da naraste. Za to vreme zagrejati rernu, na 170 stepeni.

Naraslo testo premazati, mešavinom ulja i vode i staviti da se pece. Ja sam hleb pekla 40 minuta, ali najbolje je

da se proba cackalicom da li je pecen. Ako je potrebno, pri kraju pecenja, prekriti hleb alu folijom, da ne izgori.

Peceni hleb izvaditi iz kalupa, skloniti pek papir i hleb uviti u kuhinjsku krpu. Ostaviti ga da se prohladi, pa ga iseci.

Savet