Beskvasni hrono hljeb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**speltinog brašna
- **100 g**ražanog brašna
- **50 g**heljdinog brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 kašika**mljevenih sjemenki lana
- **1 kašika**susama
- **1 kašika**sjemenki bundeve
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1,5 kašicica**Himalajske soli
- **450-500 ml**kisele vode

Priprema

U dublju posudu staviti sve tri vrste brašna i izmiješati ih. Zatim dodati sjemenke, lana, susam, bundeve, so, sodu bikarbonu, sok od limuna i maslinovo ulje.

Zamijesiti kiselom vodom.

Masu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i oblikovati hljeb po želji. Posuti sa sjemenkama lana, susama i bundeve.

Peci na 200 C oko 50 minuta (provjeriti cackalicom dali je sredina pecena). Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet