

Hleb od više vrsta brašna



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike pirinčanog brašna
- 2 kašike ražanog brašna
- 2 kašike leblebija brašna
- 2 kašike lanenog brašna
- 2 kašike prosenog brašna
- 2 kašike jecmenih pahuljica
- 1 kašika bundevinih semenki
- 1 kašika suncokret semenki
- 1 kašica praška za pecivo
- 1 kašica susama
- 1 kašica kima
- 1/2 kašice soli
- 3 kašike maslinovog ulja

Priprema

Brašno od pirinca, raža, leblebija, lana, prosa, jecmene pahuljice i prašak za pecivo pomešati vajacom, u sredinu pomešanog brašna sipati po malo vode i ulja, mešati varjacom - ne mesiti, tako da se testo ne lepi za varjacu, dodati bundevine, suncokret semenke, susam, kim, soli, doliti još vode, mešati. Ostaviti par sati da odstoji pokriveno kuhinjskom krpom.

Pripremiti kalup sa pek-papirom, formirati hleb mokrim rukama, posuti odozgo ražanim brašnom (da ne pravi tvrdu koru), reznuti nožem nekoliko reza. Peci na 160C u zagrejanj rerni oko 40 minuta.

Ispecen hleb izvaditi iz rerne, potpuno ohladiti, otresti višak brašna odozgo, uviti u kuhinjsku krpu i tako cuvati hleb do upotrebe.

Kad se ohladi, možemo ga seci i služiti uz svaku vrstu jela.

Savet

Izuzetnog ukusa,a i izgleda(jos je lepsi pored tanjira), dugo traje,ne mrvi se i ne kvari se,moze se cuvati u frizideru,a i napolju,ako nije previse toplo. Vreme pecenja zavisi od rerne,ja sam koristila kombinaciju sa ventilatorom.