Heljdin hleb sa maslinama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi**mlake vode
- **1 kašicica** soli
- **3-4** masline
- **1 kašika** lanenog semena
- **2,5 šolje** ovsenog brašna
- **2 šolje** heljdinog brašna
- **1/3 kašicice** sode bikarbone

Priprema

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa malo ovsenog brašna i ostaviti na toplom da naraste. Narasli kvasac sjediniti sa heljdinim i ovsenim brašnom i malo sode bikarbone i soli. Dolivajte vodu malo po malo i mešajte mikserom da nema grudvica. Kada smesa pocne da se gusti mešajte kašikom. Nije potrebno da napravite testo vec da dobijete gušcu smesu, pa po potrebi dodajte malo brašna ili vode kako bi dobili smesu gustine nalik za proju.

Nemam neku preciznu kolicinu brašna koju sam upotrebila, jer sam sve po osecaju dodavala brašno dok se ne dobije gušca smesa. Smesu pokriti krpom i ostaviti neki 1,5-2 h da stoji.

Pekac premazati malo maslinovim uljem i sipati smesu. Odozgo posuti semenkama lana i seckanim maslinama i staviti u zagrejanu rernu da se pece na 200 C. Kada se zapece smanjiti na 150 C i dopeci hleb. Proverite cackaicom kada je gotov.

Hleb ostaviti par minuta da se prohladi pa izvaditi i uviti u krpu. Kada se ohladi seci.

Savet

Hleb uvajte uvijen u krpi. Ne morate ga odma iskoristiti, može da traje ak i po nekoliko dana lepo uvijen. Možete ga jesti uz bilo koje jelo, za bilo koji obrok, pa ak i samo uz jogurt možete dobiti jedan lep obrok. Hleb je zdrav i ukusan, a sa dodatkom maslina ima posebnu notu ukusa.