

Zdravi kruh



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **cašeraženog** brašna
- 2 **cašepšenicnog** brašna
- 2 **cašeseljackog** mjršanog brašna
- 1 **vrecicasuhog** kvasca
- 2 **kašikeulja**
- 1,5 **kašicicasoli**

Priprema

Pripremimo sastojke.

U posudu sjediniti brašno, so i kvasac, pa sa toplom vodom umjesiti. Staviti na toplo mjesto da se tijesto digne.

Kada se tijesto diglo uzmemo tepsiju ili kalup u kojem zelimo ispeci kruh i nauljimo. Prezacimo tijesto u kalup i jednako raspodjelimo.

Stavimo peci na 190 stupnjeva oko 40 minuta sve zavisi od pecnice. Kada je kruh gotov, izvadimo ga iz kalupa i serviramo uz slatko, slano ma uz sta god jer se sa svime dobro slaže. Dobar tek.

Savet

Ja sam koristila u receptu navedena brašna, a ako vi nemate baš te vrste možete koristiti bilo koje druge. ?aše za

mjericu su od jogurta.