

Hleb sa speltinim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** speltinog brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **50 g** jecmenog brašna
- **3 kašik** maslinovog ulja
- **1 kašik** mlevenog lana
- **1 kašik** susama
- **1 kašik** semenki od bundeve
- **1 kašik** limunovog soka
- **1/2 kockice** kvasca
- **250 ml** vode
- **1 kašika** šećera
- **1,5 kašika** himalajske soli

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti speltino brašno, ražano, brašno, jecmeno brašno, maslinovo ulje, mleveni lan, susam, semenke bundeve, sok od limuna, so i, pripremljeni, kvasac.

Testo sjediniti kašikom (ne mesi se rukom). Dobro sjedinjeno testo ostaviti da udvostruci, svoju, zapreminu.

Manji kalup za hleb (vel. 23x13x6cm) obložiti pek papirom. Naraslo testo, kašikom, staviti u kalup, i ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti testo u kalupu da naraste.

Kada je testo, u kalupu, naraslo cetkicom ga premazati, vrelom, vodom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz kalupa, umotati ga u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni hleb iseci i poslužiti.

Savet