

Integralni hleb (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** integralnog brašna
- **200 g** pšenice brašna
- **1 kašičica** soli
- **1,5 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **oko 175 ml** tople vode
- **malosemenki** po izboru

Priprema

Prosejati brašna, posoliti, kvasac "podici" sa kašičicom šećera i malo vode. Kad je aktiviran, sipati ga u brašno i podlivajući toplom vodom, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da odmara.

Nadošlo testo premesiti, kalup za hleb podmazati i posuti brašnom, pa staviti veknu u njega. Ostaviti da nadolazi. Napraviti nožem par zareza, premazati mlakom vodom i posuti semenkama po izboru. Peci da hleb dobije lepu boju. Izvaditi ga iz rerne, umotati u čistu krpu i ostaviti da se hladi.

Savet