

Integralni hleb (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekvasca**
- **500 g** pšeničnog brašna
- **250 g** integralnog brašna
- **250 g** gražanog brašna
- **1 čaša** mleka
- **1/2 čašeulja**
- **1 kašicica** soli

Priprema

Staviti kvasac u manjoj posudi i izmrviti. Dodati kašicicu šecera i sve preliti mlakim mlekom i мало воде. Posle 15 minuta u posudu za mešanje hleba staviti skoro svu kolicinu brašna. U brašnu napraviti udubljenje i dodati mleko i vodu sa rastopljenim kvascem. Dodati i 1 kašicicu soli. Sjediniti sve ovo i zamesiti hleb.

Hleb staviti u kalup namazan sa malo ulja ili margarina. Na toplom mestu ostaviti da stoji 30 do 40 minuta. Kada je hleb narastao, staviti u zagrejanu rernu na 250 stepeni, a kasnije smanjiti na 200 stepeni.

Savet