Hleb sa speltinim i jecmenim brašnom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **340 g**speltinog brašna
- **160 g**jecmenog brašna
- **2 kašicice**himalajske soli
- **2 kašicice**smeeg šecera
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **400 ml**jogurta (0,5%mm)

Priprema

Jogurt sipati u dublju posudu, dodati sodu bikarbonu, promešati i ostaviti na stranu, dok se spreme ostali sastojci.

U vanglicu staviti speltino i jecmeno brašno, dodati so, šecer, prašak za pecivo, pa promešati. Zatim sipati maslinovo ulje i jogurt, sa sodom bikarbonom. Zamesiti testo (testo je, jako, lepljivo, ali tako i treba da bude).

Dno tepsije, vel. 26 cm, prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem (margarinom). Papir premazati, malo, maslacem. U pripremljenu tepsiju prebaciti testo, pa ga vlažnim rukama, ravnomerno, rasporediti. Prekriti testo kuhinjskom krpom i ostaviti da se odmori, dok se rerna ne zagreje na 170 stepeni.

Kada se rerna zagrejala, hleb premazati mešavinom ulja i vode (1:1) i staviti da se pece. Peceni hleb izvaditi, ponovo ga premazati mešavinom ulja i vode. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta, da odstoji u

tepsiji, zatim ga izvaditi iz tepsije, skloniti pek papir i umotati u kuhinjsku krpu, da se ohladi, pa ga poslužiti.

Savet