

Laneni hrono hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za osnovnu smesu:

- **300** g integralnog pšenice brašna
- **200** g lanenog brašna
- **350 ml** vruće vode
- **100 ml** kisele vode
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **nekoliko kašika** semena susama

Još:

- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašičice** limunovog soka

Priprema

Od integralnog brašna, lanenog brašna, vode, maslinovog ulja, soli, susama uz pomoć miksera (nastavcima za testo) umutiti gustu, kompaktnu smesu. Inace, smesa je dosta gušća nego kod klasičnog hleba, ali tako treba. Ostaviti dobijenu smesu da odstoji najmanje 6-8 sati (a može i duže).

Nakon tog vremena, smesi dodati preostale sastojke - prašak za pecivo, sodu bikarbonu i limunov sok. Uz

pomoc miksera ponovo sve lepo sjediniti. Sve usuti u pleh obložen pek papirom i staviti u hladnu rernu.

Tek onda uključiti rernu da se zagreva na 220 stepeni. Hleb peci oko pola sata, uviti u cistu kuhinjsku krp, pa u najlon kesu, pa poslužiti nakon nekoliko minuta.

Savet