

Hleb od ražanog i celog zrna pšenice brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gražanog brašna
- **300** gbrašna od celog zrna pšenice
- **20** gsvežeg kvasca
- **1 mala kašikasoli**
- **1 mala kašikašecera**
- **1 dlulja**
- voda

Priprema

Kvasac preliti sa malo mlake vode i ostaviti da se otopi. U dublju posudu pomešati oba brašna, so i šefer pa dodati ulje, otopljeni kvasac i zamesiti sa mlakom vodom da se dobije glatko testo. Ostaviti na topлом da testo naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti, potom oklagijom rastanjiti, urolati i staviti u pleh. Ostaviti da testo još malo naraste premazati uljem i staviti u predhodno zagrejanu rernu da se pece na 180-200 stepeni.

Savet