

## *Hleb sa heljdinim brašnom (2)*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** namenskog heljdinog brašna za hleb
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** himalajske soli
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **300 ml** tople vode

### **Priprema**

U vanglicu staviti brašno, dodati kvasac, so i maslinovo ulje. Sa toplom vodom zamesiti testo. Zamešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Stranice kalupa za hleb, vel. 30x11x8cm, premazati uljem, a dno prekriti pek papirom.

Uskislo testo, nauljenim, rukama izdužiti (dužine kalupa, gde ce se peci) i prebaciti u kalup. Prekriti ga folijom i ostaviti da, još jedanput, naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Narasli hleb premazati mešavinom suncokretovog ulja i vode (1:1) i staviti ga da se pece, 35 minuta. Peceni hleb izvaditi, ponovo ga premazati mešavinom ulja i vode, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti ga, u kalupu, 10 minuta.

Nakon tog vremena hleb izvaditi iz kalupa, umotati ga u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Prohlaeni hleb iseci i poslužiti. Hleb ima, fantasticno, hrskavu koricu, a sredina je mekana i vazdušasta...

**Savet**