

Hleb bez brašna i bez mešenja



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **80** gražanih pahuljica
- **80** gjecmenih pahuljica
- **80** govsenih pahuljica
- **80** gpšenicnih pahuljica
- **40** glešnika
- **40** gbadema
- **2** kašikecia semenki
- **2** kašikelanenog brašna
- **2** kašicicesoli
- **1** kašikameda
- **1** kesica (**10 g**)suvog kvasca
- **450 ml**tople vode
- **2** kašikemaslinovog ulja
- **2** pune kašikesemenki bundeve
- **2** pune kašikesemenki suncokreta

Priprema

Ražane, jecmene, ovsene i pšenicne pahuljice samleti (ja sam to uradila u coperu), tako da se dobije brašnasta struktura. Takoe samleti lešnike i bademe.

Mlevene pahuljice staviti u vanglicu. Dodati laneno brašno, mlevene lešnike i bademe, cia semenke, so, semenke bundeve i suncokreta (sirove) i suvi kvasac. Kašikom promešati. Dodati med i maslinovo ulje, pa uz postepeno dodavanje tople vode, kašikom, dobro sjediniti sve sastojke. Vanglicu prekriti providnom folijom i

ostaviti 1-1,5 sat, da testo udvostruci svoju zapreminu.

Uzeti kalup za hleb, vel. 23x13 cm. Dno kalupa prekriti pek papirom, a stranice premazati margarinom/uljem.

Kada testo uskisne, kašikom ga premesiti (u vanglici) i, takoe kašikom, prebaciti, deo po deo testa u kalup. Poravnati testo kašikom, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste (meni je trebalo, oko, 40 minuta).

Kada je testo naraslo premazati ga mešavinom ulja i vode (1:1) i staviti ga u hladnu rernu. Rernu ukljuciti na 170 stepeni. Hleb peci 45 minuta.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, premazati ga mešavinom vode i ulja, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta u kalupu. Zatim hleb izvaditi iz kalupa, umotati ga u kuhinjsku krpu i ostaviti da se, potpuno ohladi.

Hladan hleb iseci i poslužiti.

Savet