

Hleb od kukuruznog i heljdinog brašna sa pšenicnim klicama i mekinjama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **3 kašike** heljdinog brašna
- **1 kašika** pšeničnih mekinja
- **1 kašika** pšeničnih klica
- **1/2 šolje** vode
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbune
- **2 kašike** lana
- **za posipanje** pahuljice, susam, kim

Priprema

Prvo semenke lana prekriti sa malo vode i ostaviti da nabubre malo dok pripremate ostatak. Rernu ukljuciti na 200C. Tepsiju obložiti pek papirom.

U ciniju staviti obe vrste brašna. Dodati klice i mekinje, prašak za pecivo, so, sodu i semenke lana. Sve sjediniti vodom da se dobije malo gušca lepljiva smesa. Smesu izruciti u tepsiju sa pek papirom. Smesu rasporedite tako da ne bude mnogo debeo sloj, jer ce se lepše i bolje ispeci. Prilikom rastanjivanja smese umocite kašiku par puta

u vodu jer je smesa lepljiva pa ce vam ovako biti lakše i lepše cete je rasporediti, po površini pospite semenkama i pahuljicama i stavite da se pece u zagrejanoj rerni. Proverite cackalicom da li je peceno jer sve zavisi od toga koliko ste rastanjili i koliko vam je jaka rerna. Pecen hleb ostaviti minut - dva pa odvojiti od papira i seci ili lomiti kada se prohлади.

Savet