

# *Hleb od kukuruznog i heljdinog brašna sa pšenичnim 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** pšenичnih mekinja
- **1 kašika** pšenичnih klica
- **1/2 šolje** vode
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **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 uključiti 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 gušća 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 zagrejanjoj rerni. Proverite cackalicom da li je peceno jer sve zavisi od toga kolio ste rastanjili i koliko vam je jaka rerna. Pecen hleb ostaviti minut - dva pa odvojiti od papira i seci ili lomiti kada se prohladi.

## **Savet**