

## *Hleb sa belim i heljdinim brašnom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**belog brašna
- **100 g**heljdinog brašna
- **150 ml**mlakog mleka
- **160 ml**mlake vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **na vrh noža**sode bikarbone
- **20 g**svežeg kvasca
- **2 kašike**ulja

### **Priprema**

U toplo mleko dodati malo šecera, izmrviti kvasac i ostaviti da se aktivira desetak minuta. U zdelu prosejati belo brašno, dodati heljdino brašno, šecer, so, sodu bikarbonu, ulje, sipati nadošli kvasac i mlaku vodu i sve izmešati sa mikserom. Testo je dosta retko, ali ne dodajite brašno. U kalup stavite papir za pecenje, istresite testo i ostavite sat vremena na toplom mestu. Prekrite sa krpom ili folijom. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci oko 30 minuta. Peceni hleb izvadite iz rerne, ostavite pet minuta, a potom izvadite na rešetku da se hladi. Hleb režite tek kad se sasvim ohladi.

### **Savet**