

Kukuruzni hleb (4)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike** kukuruznog (projnog) brašna
- **1 kašika** heljdinog brašna
- **1 kašika** crnog brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** lana
- **po potrebi** vode (za semenke)
- **za posipanje** semenke
- **po potrebi** kisele vode

Priprema

Rernu uključiti na 200C da se zagreva. Kašiku lana preliter sa 2 kašike vode i ostaviti kratko da nabubre.

U posudu staviti sve vrste brašna, so, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i nabubrele semenke lana. Dodavati kiselu vodu postepeno i mesati kašikom da se svi sastojci sjedine. Trebate da dobijete lepljivu smesu koja se odvaja od kašike, nalik redjoj smesi za neke mafine ili projice.

Smesu rastanjiti u pleh sa pek papirom i staviti u zagrejanu rernu da se ispece. Buduci da je tanko brzo bude

peceno tako da pažite, najbolje znate jacinu vašeg šporeta. Možete jesti uz jogurt, sir ili napraviti neki sendvic ako vešto isecete ovako tanji hleb :) (riblje pljeskavice, paradajz, krastavac)

Savet