

Domaci hleb bez kvasca sa semenkama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200** graženog brašna
- **200** gspeltinog rašna
- **150** gheljdinog brašna
- **1 kašicica**himelajske soli
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **100 ml**maslinovog ulja

Ostalo:

- **1 kašika**suncokreta
- **1 kašika**tivke golice
- **1 kašika**alana
- **1 kašika**susam
- **50** graženih pahuljica
- **400-500 ml**vode
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

U vanglici za mešenje testa dodajte sve vrste brašna, so, sodu bikarbonu, semenke, ražene pahuljice, prašak za pecivo, varjacom pomešajte, zatim dodajte maslinovo ulje. Vodom zamesite testo, polako jednom rukom dodajete vodu, a drugom rukom mesite testo. Sami ce te videti i osetiti pod rukom da li je potrebna sva ta kolicina vode. Testo kada se zamesi je lepljivo pa zato ne treba da preterivat sa vodom. Testo pri mešenju ako se lepi dodati sloodno još brašna raženog ili bilo kog drugog brašna. Zamšeno testo izrucite na radnu površinu

posutu brašnom, umesite vecu jufku. Jufku uvaljite u ražene pahuljice, lagano je rukom pritiskajte i oblikujte testo. Na masnom papiru za pečenje stavite zamešeni hleb, zatim preko njega pospite još brašna da prekrije testo.

Metalnu šerpu sa metalnim poklopcem zagrejte u rerni na 200 stepeni. Posle izvesnog vremena izvadite zagrejanu šerpu, stavite zamešeni hleb sa papirom u zagrejanu šerpu.

Hleb pecite na 200 stepeni oko 60 minuta. Na kraju pečenja sklonite poklopac sa šerpe i pecite hleb još 5 minuta.

Peceni hleb izvadite iz šporeta sa šerpom pokrite krpom i ostavite da se tako ohladi. Kasnije hleba uvijte u pamucnu krpom i ostavite u najlon kesi, dugo ce tako biti svež i jako ukusan. Prijatno!

Savet

Vodu dodajte prema potrebi i zavisnosti od vrste brašna. Ja sam dodala oko 400ml vode, jer se testo lepo zamesilo i nije se puno lepilo za ruku. Prijatno!