

Hleb sa heljdinim i speltinim brašnom bez kvasca



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike** heljdinog brašna
- **2 kašike** speltinog brašna
- **1 kašika** lanenog semena
- **2 kašike** pšenичnih mekinja
- **1 kašika** pšenичnih klica
- **1 kašicica** soli
- **1 šolj** kisele vode

Priprema

Uključiti rernu na 250C da se zagreva jer se sve brzo pripremi. Manji pleh obložiti papirom za pečenje. U ciniju staviti obe vrste brašna, klice, mekinje, lan, so i sve sastojke izmešati kašikom. Zaliti sve kiselom vodom i izmesati da se sve poveže u gustu smesu. Smesu izliti na papir i vlažnom kašikom, jer je smesa malo lepljiva pa ce ovako biti lakše, rastanjiti na odprilike debljine prsta. Odozgo posuti lanom, raznim pahuljicama i klicama i staviti da se pece. Posle 10tak minuta smanjiti rernu na 200C i ispeci do kraja. Buduci da hleb nije debeo i smesa nije velika brzo bude pecen pa vodite racuna. Proverite cackalicom kada je pecen. Pecen hleb odvojiti od papira i dovoljno je sacekati samo par minuta pre jela.

Savet

Može se jesti i samo sa pavlakom ili jogurtom, a može zameniti hleb uz bilo koji obrok. Prijatno :)