Crni integralni hleb

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**kisele vode
- **100 g**crnog brašna
- **100 g**speltinog brašna
- **100 g**integralnog brašna
- **50 g**jecmenog brašna
- **50 g**raženog brašna
- **2 kašike**susama
- **2 kašike**mlevenog lana
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**soli

Za posipanje:

- **20 g**susama
- **20 g**mlevenog lana

Priprema

U posudu stavite kiselu vodu, crno, speltino, integralno, jecmeno i raženo brašno. Mešajte varjacom pa dodajte prašak za pecivo, sodu bikarbonu, lan i susam.

Testo je retko. Sipajte ga u pleh koga ste obložili papirom za pecenje i ostavite ga najmanje 30 minuta da miruje.

Premažite ga hladnom vodom pa pospite susamom i mlevenim lanom. Pecite na 180 C oko 30 minuta.

Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet