

Hleb sa sodom bikarbonom & Baking soda bread



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** goštrog brašna
- **200** gražanog brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**ulja
- mlaka voda da se zamesi fino testo

Priprema

Pomešati obe vrste brašna, sodu bikarbonu i so, doliti mlaku vodu da se zamesi fino testo, da odstoji pokriveno oko 1h. Podeliti testo na dva dela.

Kratko premesiti, položiti na pleh sa pek papirom, i, useci nožem krst po sredini da bi toplota rerne mogla lakse da prodre u hleb i ravnomerno ga ispece, pobrašniti odozgo.

Peci u zagrejanoj rerni oko 45 minuta na 160C. Izvaditi, prohladiti, uviti u pamucnu krpu. Hleb treba da stoji uvijen u pamucnu krpu i u kesi, dok se ne potroši.

Savet

Hleb je odlinog ukusa, kvalitetan sa dve vrste brašna i lak za varenje. Može se pei i bez ekanja, što je velika prednost u odnosu na ostale vrste hlebova.