

## **Hleb sa 3 vrste brašna**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **110** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** kašikapšenicnog brašna
- **5** kašikaražanog brašna
- **5** kašikaintegralnog brašna
- **1** kašicicasoli
- **20** gkvasca
- po željivoda
- **1** kašicicašecera

### **Priprema**

Sastaviti u cašu kvasac, šecer i kašicicu brašna i ostaviti 10 minuta da kisne. U posudu sipati sve tri vrste brašna i so. Zamesiti sa nadošlim kvascem i mlakom vodom, mogu se dodati i semena lana, susam, suncokret, bundeva po dve kašike. Ostaviti pokriveno da naraste. Razmesiti testo i staviti u namazanu tepsiju-pleh i da stoji još 30 minuta. Peci 30 minuta na 200 stepeni. Kad se izvadi iz tepsije poprskati vodom i uviti u krpu.

### **Savet**