

Hleb sa 3 vrste brašna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika** pšenicnog brašna
- **5 kašika** ražanog brašna
- **5 kašika** integralnog brašna
- **1 kašica** soli
- **20 g** kvasca
- **po želji** voda
- **1 kašica** šećera

Priprema

Sastaviti u cašu kvasac, šećer i kašičicu 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