

Hleb bez brašna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** goraha
- **100** g semenki sirovog suncokreta
- **100** g semenku bundeve
- **100** gmlevenog lana
- **100** gsusama
- **200** gbanana
- **100** mlvode
- **1** kašicicašecera
- **1,5** kašicicasoli
- **1/2** kockicekvasca

Priprema

U toploj vodi, sa kašicom šećera, razmrvi kvasac i ostviti da uskisne. Orahe, semenke suncokreta, bundeve i susama samleti, da se dobije smesa kao brašno (ja sam to, bez problema, uradila u coperu). Bananu, viljuškom, dobro izgnjeciti da se dobije kašasta smesa. Samlevene sastojke staviti u vanglicu, dodati mleveni lan (ja sam ga kupila mlevenog, a isto može i on da se samelje), so i promešati. Zatim ubaciti izgnjecenu banana i pripremljeni kvasac. Kašikom dobro sjediniti sve sastojke.

Uzeti kaluo za hleb, vel. 30x11x8cm, i celog ga obložiti pek papirom. U pripremljeni kaluo, kašikom, stavljati zamešeno testo. Poravnati površinu, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata, da testo "odmori".

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Posle pola sata testo, cetkicom, premazati toplom vodom i staviti da se pece, 45 minuta. Peceni hleb izvaditi iz pleha, umotati ga u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi. Zatim ga

iseći i poslužiti.

Recept za ovaj hleb sam videla na internetu. Meutim, ja sam ga malo izmenila. Naime, u originalnom receptu idu 4 jaja, ja sam htela da mi bude posni hleb, pa sam umesto jaja ubacila bananu (koja je izvanredna zamena za jaja) i umesto sode bikarbone stavila pekarski kvasac. Hleb zasluži svaku pohvalu...

Savet