

## *Hleb sa heljdinim brašnom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g heljdinog brašna
- **1** kesica suvog kvasca
- **300 ml** mlake vode
- **2** ravne kašičice soli
- **2** kašike ulja

### **Priprema**

U veću posudu dodajte suvi kvasac, brašno, mlaku vodu, so i ulje, pa umesite glatko testo. Po potrebi, dodajte malo brašna dok mesite. Testo premestite u posudu koju ste prethodno premazali uljem, prekrijte krpom i ostavite da odstoji oko sat vremena, sve dok duplo ne naraste. Naraslo testo prebacite na pobrašnjenu površinu, pa ga ponovo zamesite i na kraju stavite u nauljeni pleh, pa ostavite testo oko 30 minuta da još malo nadođe. Pre nego što hleb stavite u rernu, napravite nekoliko rezova nožem po površini. Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200°C, pecite oko 45 minuta, odnosno sve dok hleb ne dobije lepu zlatkastu boju. Izvadite hleb, umotajte ga u krpom i ostavite par minuta da se ohladi.

### **Savet**