

Hleb od speltinog i heljadinog brašna



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** speltinog brašna
- **300 g** heljadinog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **600-700 ml** mlake vode
- **2 ravne kašice** 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 zagrejanjnoj rerni na 200°C, pecite oko 45 minuta, odnosno sve dok hleb ne dobije lepu zlatkastu boju.

Savet

Izvadite hleb, umotajte ga u krpom i ostavite par minuta da se ohladi.