

## **Laneni brzi hleb**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**kukuruznog brašna
- **100 g**ražanog brašna
- **100 g**raham brašna
- **100 g**pšenicnog brašna
- **100 g**mlevenog lana
- **500 ml**jogurta
- **2** jajeta
- **1,5 kesica**prška za pecivo
- **1 kašica**casoli

### **Priprema**

Viljuškom ovlaš umutiti jaja i sipati jogurt. Prosejati sve vrste brašna sa praškom za pecivo, dodati mleven lan, pa izmešati špatulom da se smesa ujednaci.

Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, u kalup za hleb staviti pek papir, istresti smesu i peci oko 20-tak minuta. Iskljuciti pecnicu, i ostaviti hleb još 5 minuta unutra, izvaditi ga i umotati u kuhinjsku krpu, da se ohladi.

### **Savet**

Malo sam izmenila postupak peenja (nije mi se dalo da ribam kalup...) po originalnom receptu treba nauljiti pleh, staviti da se zagreje dobro u rerni, pa potom istresti smesu... Hleb je i ovako ispaо više nego savršen, fino ispeen, divne teksture...