

## **Laneni brzi hleb**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** kukuruznog brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **100 g** graham brašna
- **100 g** pšenice brašna
- **100 g** mlevenog lana
- **500 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **1,5** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica soli

### **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. Isključiti pecnicu, i ostaviti hleb još 5 minuta unutra, izvaditi ga i umotati u kuhinjsku krpu, da se ohladi.

### **Savet**

Malo sam izmenila postupak pečenja (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 ispao više nego savršen, fino ispečen, divne teksture...