

Brzi integralni hleb



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** integralnog pšenice brašna
- **200 g** belog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **40 g** kvasca
- **450 ml** tople vode

Priprema

U toplu vodu razmutiti kvasac, šećer i kašiku brašna. Ostaviti da malo nadođe. Zatim u nadošao kvasac dodati obe vrste brašna i so. Sve izmešati kašikom, pokriti i ostaviti na sobnoj temperaturi da se utrostruci. Rernu zagrejti na 240 stepeni zajedno sa posudom i poklopcem za pečenje. Kada se posuda zagrejala u rerni, izvaditi i na dno staviti papir za pečenje. Naneti preko papira malo brašna pa izruciti testo preko. Preko opet pospiti još malo brašna. Poklopiti poklopcem i staviti da se peče 15 minuta u zagrejanoj rerni. Zatim, sklonite poklopac i peci još 30 minuta na 200 stepeni. Prijatno!!!

Savet