

Heljdin hleb (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450** g heljдиног brašna
- **1 kašikam** levenog lana
- **1 kašikacia** semenke
- **10** gsuvog kvasca
- **1 kašicica** sode bikarbune
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašike** ulja
- **250 ml** mlake vode

Priprema

Pomešati brašno, lan, cia semenke, kvasac, so i šecer u ciniju pa sipati vodu i ulje. Zamesiti testo kašikom treba da bude lepljivo. Pokriti i ostaviti testo da narasta pola sata.

Kada je testo naraslo na pobrašnjenom stolu izruciti testo i lagano promešiti i staviti u posudu za pecenje obloženu papirom i ostaviti ga da odstoji još pola sata. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200C oko pola sata. Prijatno!!!

Savet