

## Integralni hleb (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **350 ml** vode
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **2** jajeta
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** jabukovog sirćeta

## Priprema

U odgovarajuću posudu staviti kvasac, dodati šećer, mlaku vodu, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Posebno, ručnom žicom za miješanje razmutiti jaja i maslinovo ulje. Brašno usuti u dublju posudu, dodati so, izmešati. Zatim dodati jaja i ulje, sirće, rastvoren kvasac te sve mešati varjačom kako bi se sastojci sjedinili (testo izgleda kao mokar pesak).

Testo izručiti u nauljen duguljasti pleh i ravnomerno rasporediti po plehu.

Prekriti najlon kesom (ja sam uzela veću kesu i pleh stavila u kesu, lepo zategla kesu kako se ne bi zalepila za testi). Ostaviti da odstoji 90 minuta.

Nakon toga, odstraniti kesu i pleh staviti u dobro zagrejanu rernu. Hleb peci na 200 stepeni 10 minuta, a potom na 220 stepeni još 15 minuta.

Gotov hleb izvaditi iz rerne, poprskati vodom, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Seci na parcad željene debljine, servirati i poslužiti.

## **Savet**

"Argeta konkurs super je baš, bravo za sponzora i portal naš. Argeta je najbolja to se zna, zato nju baš volim ja. Kada se na integralni hleb namaže, odmah mora da se smaže. Možda mi pisanje stihova i nije jaa strana, ali jedno sigurno znam-Argera je bez mana".