

Domaci speltin hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** speltinog brašna
- **350 ml** tople vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašike** semenke suncokreta
- **1 kašika** chia semenki
- **4 kašike** ovsenih pahuljica

Priprema

U mlaku vodu rastvoriti kvasac sa šecerom i kašikom brašna, pa ostavite da malo nadoe 10-ak minuta bice dovoljno. U nadošli kvasac dodati sve ostale suve sastojke i kašikom zamesiti testo. Testo treba da bude malo gušće nego što je za uštipke. Ako je potrebno dodati još malo vode ili brašna. Pokriti i ostaviti na toplom mestu da se testo podigne bice dovoljno 1 sat. Uključiti rernu na 225°C i staviti šerpu sa poklopcem u rernu da se dobro ugrije. Uzeti komad pek papira staviti na radni sto, pa na papiru posoliti brašno i sipati testo nadošlo i pobrašnjenim rukama oblikujete u loptu. Izvaditi šerpu iz rerne spustiti pripremljen hleb sa papirom u zagrejanu šerpu i poklopiti i vratiti u rernu i peci 30 minuta sa poklopcem, pa otklopiti i peci još 15 minuta ili dok ne dobije lepu rumenu boju. Prijatno!!!

Savet