

Hrono hleb sa lanenim brašnom



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gražanog brašna
- **200** gspeltinog brašna
- **100** glanenog brašna
- **1 kašicica**himalajske soli
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike** semenki suncokreta
- **400-450 ml**vode
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo

Priprema

U odgovarajući sud sjediniti sva brašna, so, ulje i suncokret, lepo promešati kašikom. Dodati vodu, umesiti testo. Testo ostaviti preklopljeno, preko noci, na sobnoj temperaturi, neka odleži minimum 10 sati.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Odgovarajuću šerpu ili pleh prekriti papirom za pečenje.

U testo dodati sodu bikarbonu i prašak za pecivo, ravnomerno rasporediti i dobro umesiti. Testo presuti na papir za pečenje. Testo ne treba da bude retko, ali ce se lepiti za prste. Kao što se vidi na slici, mnogo se razlikuje od testa pravljenog belim brašnom i kvascem.

Hleb peci na 200 stepeni, prekrivenog ili poklopcem ili aluminijumskom folijom, da bi zadržalo mekocu korice. Oko 30 minuta, možda i koji minut duže, u zavisnosti od rerne. Ako niste sigurni da li je gotov, probodite po

sredini cackalicom, ako ostaje na cackalici testo, vratite još 5 minuta.

Po završetku hleb prebaciti na cistu krpu i ostaviti 10 minuta da se malo prohladi. Potom ga zaviti i ostaviti da se hladi.

Služiti hladan.

Savet

Ako se sluajno prepekao, zamotati ga u mokru krpu da omekša koricu. Nikako hleb ne sei dok je još uvek vru. Pre dva meseca sam zvanino prešla na domai hrono hleb i prezadovoljna sam. Još uvek sam novajlija u mešenju ovog specifinog hleba, ali se trudim da ga nauim što bolje. :)