

## *Hrono hleb sa 5 vrsta brašna*



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** speltinog brašna
- **100 g** govsenog brašna
- **100 g** jecmenog brašna
- **150 g** graženog brašna
- **100 g** heljadinog brašna
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašica** morske soli
- **500-550 ml** kisele vode
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** semenki suncokreta
- **1 kašika** chia semenki
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1 kašica** praška za pecivo

#### **Za posipanje:**

- **malo** semenki suncokreta
- **malo** majcine dušice

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi sjediniti sva brašna, so, susam, chia i suncokret, lepo promešati kašikom, potom dodati maslinovo ulje i kiselu vodu. Umesiti testo, prekriti i ostaviti da prenoci.

Šerpu ili pleh prekriti papirom za pecenje, prebaciti smesu, posuti malo suncokreta i majcine dušice pa peci hleb prekriven folijom 30 minuta na 200 stepeni. Po potrebi koji minut duže.

Po zavšetku hleb prebaciti na krpu i ostaviti 10 minuta da se prohladi. Potom ga umotati i služiti potpuno ohlaženog.

### **Savet**

Kada se doda kisele voda u testo, hleb može odmah da se peše, ne mora da prenoži. Ali ja preferiram da ga umesim dan ranije, potrebno je minimum 6 sati da se hleb fermentiše.