

Hrono hleb sa 5 vrsta brašna



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g speltinog brašna
- **100** govsenog brašna
- **100** gjecmenog brašna
- **150** graženog brašna
- **100** gheljдиног brašna
- **3** kašikemaslinovog ulja
- **1** kašicicamorske soli
- **500-550** ml kisele vode
- **1** kašikasusama
- **1** kašikasemenki suncokreta
- **1** kašikacia semenki
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1** kašicicapraška za pecivo

Za posipanje:

- **malo** semenki suncokreta
- **malomajcine** dušice

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti sva brašna, so, susam, ciu 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 ohlaenog.

Savet

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