

Hrono hleb sa limunom i kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gražanog brašna
- **150** gkukuruznog brašna
- **50** gheljdinog brašna
- **50** govsenog brašna
- **100** gintergralnog pšenicnog brašna
- **4 kašikemaslinovog** ulja
- **1/2** limuna
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **350 ml**kisele vode
- **1 kašikasemenki suncokreta**
- **1 kašicicamorske soli**

Priprema

Rernu uključiti na 200 stepeni. U odgovarajucoj posudi sjediniti sva brašna, suncokret i morsku so. Potom dodati maslinovo ulje, sodu bikarbonu i preko sode dodati sok od pola limuna.

Zatim dodati kiselu vodu u mesiti. Smesa na kraju bi trebalo da izgleda kao na slici.

Odgovarajucu posudu prekriti papirom za pecenje, staviti smesu i oblikovati. Odgore obavezno staviti poklopac ili aluminijumsku foliju.

Hleb peci 40 minuta na 200 stepeni.

Pred kraj možete otkriti hleb i pustiti ga da uhvati tvrdu koricu, ali ja preferiram da ostane mekša, tako da hleb do samog kraja ne otkrivam.

Hleb ostaviti 10 minuta da se malo prohladi, pa ga uviti u vlažnu krpu i služiti potpuno ohlaen.

Savet

Sok od limuna u kontaktu sa sodom bikarbonom stvara penu, koja predstavlja jako finu zamenu za penu izazvanu kvascem. Takoe, svemu tome doprinosi dodatak kisele vode, koja svojim mehuriima utie na proces fermentacije brašna. Kroz svaki zalogaj hleba oseti se osvežavajući ukus limuna. Kukuruzno brašno koje sam koristila je fino mleveno, sitnije od palenta. Hrono hleb mi je ve par meseci obavezan deo svih obroka (izuzev dana kada se uželim ukusnog, vrueg i mekog belog hleba ili pite). Prijatno! :)