

Bezglutenski hrono hleb



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g heljadinog brašna
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** morske soli
- **500 ml** kisele vode
- **1 kašika** semenki suncokreta

Priprema

Uključiti rernu na 200 stepeni. U odgovarajućoj posudi sjediniti brašno, so i suncokret, potom dodati ulje i vodu, pa mešati.

Testo potom premesiti. Iako je lepljivo, takvo i treba da bude, bez brige. Prekriti posudu folijom i ostaviti 30 minuta u frižideru. Posle 30 minuta, testo bi trebalo da bude malo tvrđe.

Posudu prekriti papirom za pečenje, prebaciti testo i napraviti željeni oblik. Obavezno prekriti hleb aluminijumskom folijom ili poklopcem.

Hleb peći na 200 stepeni, oko 30 minuta, u zavisnosti od rerne. Po završetku, hleb probosti cackalicom i ako je potrebno vratiti ga u rernu, na još 5-10 minuta. Ali pažljivo, ako se hleb prepece, bice suv i tvrd.

Hleb uviti u krpu i ostaviti da se u potpunosti ohladi.

Hleb napravljen od samo heljdinog brašna ima veoma specifičan ukus.

Savet

Iako se heljda uglavnom kombinuje sa drugim vrstama brašna, ova varijanta hleba vam se možda i dopadne. Ima jak i izražen ukus.