

Bezglutenski hrono hleb



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g heljdinog brašna
- **3** kašikem maslinovog ulja
- **1** kašica morske soli
- **500** ml kisele vode
- **1** kašika semenki suncokreta

Priprema

Ukljuciti rernu na 200 stepeni. U odgovarajucoj 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 tvre.

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

Hleb peci 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 prepeče, bice suv i tvrd.

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

Hleb napravljen od samo heljdinog brašna ima veoma specifikan ukus.

Savet

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