

Integralni hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g integralnog brašna
- **1,5** kašicica soli
- **1** kašicica šecera
- **100** gmasti
- **300** ml vode
- **25** g kvasca

Priprema

Kvasac potopiti sa šecerom u malo vode (oko 50 ml) i ostaviti da nadoe. Nadošli kvacas pomešati sa ostatkom vode, dodati mast, so i brašno. Umesiti malo mekse testo pa ostaviti oko 30 minuta da naraste. Onda ga pomešati, formirati loptu od testa te je staviti u tepsiju. Ostrim nožem (ili žiletom), zaseći malo po površini. Ostaviti u tepsiji oko 30 minuta, a onda staviti hleb da se pece u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet