

Hleb bez kvasca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** gazirane vode
- **80 g** graženog brašna
- **50 g** jecmenog brašna
- **50 g** belog brašna
- **50 g** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašika** soli
- **50 g** seme bundeve
- **30 g** susam
- **30 g** seme suncokrata

Priprema

U posudu stavite kiselu vodu, sve vrste brašna, posolite, a zatim umešajte sodu bikarbonu, prašak za pecivo, seme bundeve, susam i seme suncokrata. Izmešajte varjačom testo. Testo je retko.

Sipajte ga u pleh za pečenje koga ste obložili papirom za pečenje i ostavite 30 minuta. Pecite na 180 C oko 45 minuta. Prijatno!

Savet

Vrste brašna i semenke možete korigovati u zavisnosti koje imate i šta volite!