

Hleb bez kvasca (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gražanog brašna
- **150** gjecmenog brašna
- **50** ghejldinog brašna
- **500 ml** vode
- **3 kašikeulja**
- **1 kašicicasoli**
- **po želji** semenke suncokreta
- **po želji** semenke bundeve
- **po želji** susam
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1/2** limunovog soka
- **1 kašicicamlevenog lana**
- **1 kašicicacia** semenki

Priprema

Izmešati sva brašna. Dodati ulje i vodu i promešati varjačom da se sve sjedini. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti 8-12 sati da odstoji na sobnoj temperaturi. Najbolje preko noci. Pred pecenje dodati so i semeneke po želji. Umesiti u testo. Zatim kašikicu sode bikarbone i preko nje iscediti pola limuna. Soda ce da zapeni. Umesiti u testo i testo izliti u kalup koji ste obložili papirom za pecenje. Zagrejati rernu na 200 stepeni i ubaciti testo, zatim je smanjiti na 180 i hleb peci sat vremena. Možete i cackalicom proveriti da li se lepi. Kad je pecen izvatite ga iz kalupa i uviti u krpu i ostaviti da se ohladi pa ga tek onda seci. Ako ga pospete sa semenkama, pokvasiti ruke i malo ih utapkati u testo.

Savet