

Integralni hleb



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** kisele vode
- **200 g** ovsenog brašna
- **200 g** jecmenog brašna
- **200 g** heljdinog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **30 g** susama

Priprema

U posudu stavite ovseno, jecmeno i heljdino brašno. Dodajte so, sodu bikarbonu i prašak za pecivo. Nalijte gaziranom vodom i sjedinite smesu. Mešajte varjacom, testo je mekše.

Sipajte ga u pleh koga ste obložili papirom, ostavite 30 minuta. Nakon tog vremena pospite susamom.

Pecite na 180 C oko 45 minuta. Prijatno!

Savet