

Posni hrono hleb



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašikem**levenog lana
- **3 kašike** heljdinog brašna
- **3 kašikera**ženog brašna
- **1 kašika** lana u zrnu
- **1 kašika** ovsenih mekinja
- **1 kašicica** soli
- **2/3 kašicice**sode bikarbine
- **po potrebi** kisele vode
- **za posipanje** semenke

Priprema

U posudu staviti sve vrste brašna, so, lan, mekinje i sodu. Sve izmešati pa dodavati kiselu vodu i mešati kašikom. Treba da dobijete smesu nalik smesi sa mafine, ne previše gustu.

Smesu izliti u manji kalup ili manju šerpicu sa pek papirom.

Ostaviti tako 20-30 minuta. Za to vreme ukljuciti da se rerna dobro zagreje na 200C.

Posuti semenkama i mokrom kašikom precij preko da se semenke zalepe za hleb. Staviti da se pece pa kada se malo zapece smanjiti temperaturu da se i unutrašnjost lepo ispece. Proverite cackalicom da li je lepo ispecen.

Pecen hleb uviti u krpu kada se prohladi.

Seci kada se ohladi. Može stajati i nekoliko dana lepo uvijen u cistu kuhinjsku krpu i kesu. A možete ga cuvati i u frižideru i po potrebi seci i podgrevati u mikrotalasnoj, tosteru, mini rerni... lep je i kada se na vruce tiganju zapece sa par kapi maslinovog ulja.

Savet

Ukisan, zdrav i zasitan hleb. Pogodan i za dane posta jer ne sadrži jaja ni mlenih proizvoda. Jela sam ga par dana za doruak uz razne kombinacije. Kao što rekog sa maslinovim uljem podgrejan u vruem tiganju. Lep je i kada se dobro zagreje u mini rerni ili tosteru pa premaze sa malo putera i pospe sa malo soli i ilija. Uz kiselo mleko, suhomesnato... kako god :)