Laneni hleb

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**lanenog brašna
- **100 b**speltinog brašna
- **100 g**ražanog brašna
- **100 g**belog brašna
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **250 ml**mlake vode

Priprema

Aktivirati kvasac: U mlaku vodu staviti šecer, izmrviti kvasac i dodajte par kašika belog brašna. Promešati i ostaviti da krene kvasac. U drugu ciniju sjediniti laneno, speltino i ražano brašno. Dodati so, isipati nadošli kvasac i uz pomoc belog brašna zamesiti testo. Testo pokriti prianjajucom folijom i ostaviti na toplom da se usdvostruci.

Naraslo testo premesiti, napraviti valjak i staviti u pleh za pecenje koga ste obložili papirom za pecenja. Hleb zaseci nožem, odnosno napraviti zareze i pustiti da miruje još desetak minuta. Rernu zagrejati na 200 C pa kad stavite hleb peci na toj temperaturi par minuta a zatim smanjiti na 180 C i peci još 30 minuta. Hleb je idealan za mazanje bilo slatkih ili slanih akonija. Prijatno!

Savet