

Heljdin hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gražanog brašna
- **200** gheljdinog brašna
- **100** gmlevenog lana
- **100** gpšenicnog brašna
- **2** ravnekašicice soli
- **1** kašikašecera
- **1** kockakvasca
- **1** kašikakiselog mleka
- **1** kašikamaslinovog ulja
- **oko 225 ml**tople vode

Priprema

U ciniju za mešenje staviti sve vrste brašna, posoliti i promešati. Kvasac aktivirati. Sipati u brašno ulje, kašiku kiselog mleka, kvasac i podlivajući toplom vodom umesiti testo. Ono će biti vlažno i malo "teže" ali to je u redu. Ostaviti ga na toplom nekih 45 minuta, da odmori, potom ga istresti na sto, razvuci u oblik elipse i zarolati. Staviti hleb u kalup, prekriti i ostaviti još nekih pola sata. Zarezati ga na par mesta nožem, posuti belim brašnom i peci na 200 stepeni da se lepo podigne i dobije finu koricu, 20-25 minuta, opet zavisi od pecnice... Peceni hleb ostaviti da se prohladi, umotati ga u čistu krpu i ostaviti da se skroz ohladi, da bise mogao fino rezati. Hleb je pune teksture i ukusa.

Savet