

Domaci hleb sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog brašna
- **200 g** belog brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1/2 supene kašike** ulja
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **1/2 supene kašike** sirceta
- **250 ml** topla vode

Priprema

Razmutiti kvasac u polovini vode i kojoj je razmučen šećer pa sipati u činiju u kojoj su sipani svi ostali sastojci. Zamesiti testo i ostaviti ga da naraste. A onda ga izručiti na radnu površinu i premesiti.

Razvuci testo u elipsasti oblik i urolati ga pa spustiti u kalup za hleb.

Zaseci ga na 4 mesta i ostaviti da naraste dok se greje rerna.

Pred samo pečenje premazati vekom sa vodom pa je staviti da se peče, 10 minuta na 200°C, 20 minuta na 180°C i 15 minuta na 150 stepeni. Pečen hleb izvaditi iz rerne i odmah ga premazati vodom.

Izvaditi hleb iz kalupa i umotati ga u čistu platnenu krpu i ostaviti da se ohladi.

Ohlaen hleb koristiti po potrebi. Staviti hleb sa krpom u najlon kesu i bice svež i ukusan i sutradan.

Savet

Ovo je varijanta domaeg hleba koji sam ve objavila, ali ovaj put sam ga pravila sa integralnim brašnom.