

Potpuno zdravi hleb/pogaca (posno)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš**aheljdinog brašna
- **1** **caš**ajecmenog brašna
- **1** **caš**araženog brašna
- **1/2** **caš**eovsenih mekinja
- **3** **kaš**ike lana
- **1** **kes**ica praška za pecivo
- **2** **kaš**icice soli
- **po potrebi** vode
- **za posipanje** semenke i leblebija

Priprema

U posudu pomesati sve vrste brašna i mekinje.

Zatim dodati i so, lan i prašak za pecivo.

Sve sjediniti vodom da se dobije gusta smesa. Ostaviti 100tak minuta dok se zagreje rerna.

Na pleh staviti papir za pecenje, smesu promešati i izliti. Oblikovati malo kašikom i posuti semenkama i pecenom leblebijom. Ruku navlaziti pa proci preko semenke da se malo zalepe i utisnu u smesu. Peci u zagrejanjoj rerni na 200C. Kada je moguće da se odvoji od papira, proveriti cackalicom da li je lepo ispecena unutrašnjost. Ugasiti rernu i ostaviti hleb još malo u toploj rerni. Kada se prohladi seci ili lomiti kao pogacu. :)

Savet

Jako je lep i ukusan. Može trajati i nekoliko dana. Samo se malo poprskava vodom i ugrije bude mekan kao da je tek ispečen :) semenke i leblebija daju dodatni ukus :)