

Integralni hleb (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1** **čaš** integralnog pšenice brašna
- **1** **čaš** integralnog raženog brašna
- **1** **čaš** heljdinog brašna
- **1** **čaš** običnog belog brašna
- **1** **supena kašika** suvog kvasca
- **1** **kasicica** soli
- **1** **kasicica** šećera
- **2 do 3** **čaš** mlake vode

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo reže nego za običan hleb. Testo treba da se lepi za ruke. Ostaviti testo da naraste zatim kašikom punimo pleh za male projice, a može i neki drugi pleh. Ostaviti da naraste 10 minuta, a za to vreme zagrejati rernu na 200 stepeni i peci hleb oko 10 do 15 minuta u zavisnosti od jacine rerne.

Savet

Zamesiti što mekše testo, hleb će biti izdašniji i mekši. Po želji hleb možete posuti susamom, lanom ili nekim drugim semenjem. Semenke takođe možete ubaciti i u testo prilikom mešenja.