

## **Integralni hleb (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 cašaintegralnog pšenicnog brašna**
- **1 cašaintegralnog raženog brašna**
- **1 cašaheljdinog brašna**
- **1 cašaobicnog belog brašna**
- **1 supena kašikasuvog kvasca**
- **1 kasicicasoli**
- **1 kasicicašecera**
- **2 do 3 cašemlake vode**

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti testo ree nego za obican 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 e biti izdašniji i mekši. Po želji hleb možete posuti susamom, lanom ili nekim drugim semenjem. Semenke takoe možete ubaciti i u testo prilikom mešenja.