

Hljeb od heljde i zobenih pahuljica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje (od 2 dl)**pšenice brašna
- **1 šolja**heljdinog brašna
- **1 šolja**zobenih pahuljica
- **1 vrecica**instant kvasca
- **1 kašicica**soi
- **1 kašicica**šecera
- **2-3 kašike**ulja
- **po potrebi (oko 2 šolje)**tople vode

Priprema

Sjediniti pšenično i heljdino brašno, dodati zobene pahuljice, vrecicu instant kvasca, so, šećer, pa toplom vodom i uljem zamijesiti meko tijesto. Prekriti i ostaviti oko 40 minuta.

Tijesto oblikujte u hljeb, stavite u podmazan pleh, malo zarežite nožem, pa ostavite još nekih pola sata pokriveno.

Pecite na 180 C, 35-40 minuta. Pecen hljeb ostavite da odmori 5-6 minuta, pokriven!

Savet