Hleb sa ovsenim i jecmenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**ovsenih pahuljica
- **100 g**jecmenih pahuljica
- **400 g**belog brašna
- **1**kvasac
- **200-300 ml** vode
- **po ukusu**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Umutimo kvasac u 50 ml vrele vode sa šecerom, soli i 3 kašike brašna. Pokrijemo i ostavimo 1 h da naraste. Pahuljice stavimo u secka ili blender i usitnimo.

Dodamo pahuljice u naraslu smesu pa dodajemo brašno i vodu. Zamesimo testo koje se ne lepi za ruke. Testo je malo tvre.

Razmesimo ga i oblikujemo hleb po želji.

Zarežemo ga i ostavimo da narasta još 30 minuta dok se zagreje rerna na 200 stepeni.

Premažemo ga sa malo vode i stavimo da se pece dok ne porumeni. Kada je gotov poprskamo ga i prekrijemo krpom dok se ne prohladi.

Savet

Jako je specifian ukus :-)