

## **Kukuruzni hleb (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** kukuruznog brašna
- **350 g** pšeničnog brašna
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **5 kašika** ovsenih pahuljica
- **3 dl** vode

### **Priprema**

Kvasac i šefer staviti u vodu i ostaviti da nadoe. Zatim dodati kukuruzno brašno, ovsene pahuljice, so, ulje, vodu. Pšenично brašno dodavati postepeno i umesiti testo. Testo treba da je mekše. Ostaviti da nadoe. Nadošlo testo prebaciti na površinu pobrašnjenu kukuruznim brašnom. Podeliti na dva dela. Oblikovati veknice i prebaciti u tepliju. Poprskatи vodom i posuti sa ovsenim pahuljicama. Ostaviti da se odmara dok se rerna zgreje na 200 stepeni. Zatim peci jedno pola sata.

### **Savet**