

Hleb sa speltinim mekinjama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**mekog brašna
- **100 g**oštrog brašna
- **100 g**speltinih mekinja
- **1 kašika**šecera
- **1 ravna kašicica** soli
- **na vrh nožapraška** za pecivo
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašikaulja**
- **150 ml**toplog mleka
- **150 ml**tople vode

Za posipanje

- **po potrebi** upržen susam
- **po potrebilan**
- **po potrebisemenke** bundeve (golica)

Priprema

U malo mleka izmrvti kvasac, dodati šefer i malo brašna, pa sve izmutiti i ostaviti da se kvasac podigne.

U posebnu ciniju staviti mokre sastojke, a posebno pomešati suve. Sjediniti ih zajedno, dobro "izlupati" varjacom i ne dodavati ništa više brašna. Testo mora biti mekano i lepljivo. U kalup za hleb staviti pek papir,

sipati testo i izravnati ga. Odmah posuti semenke. Pokriti krpom i ostaviti na topлом mestu da se testo podigne do ivice kalupa.

Podignuto testo peci na 200 C, oko 25 minuta. Kada uhvati odozgo lepu boju pokrijte hleb folijom da ne pregori. Ispecen hleb pokriti sa duplom krpom i ostaviti tako 10 minuta. Nakon toga hleb ostaviti da se prohlađi u kalupu, pa ga izvaditi na rešetku i ostaviti da se skroz ohladi.

Savet