

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 nož** praška za pecivo
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** ulja
- **150 ml** toplog mleka
- **150 ml** tople vode

Za posipanje

- **po potrebi** upržen susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** semenke bundeve (golica)

Priprema

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

U posebnu činiju staviti mokre sastojke, a posebno pomešati suve. Sjediniti ih zajedno, dobro "izlupati" varjačom 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 toplom mestu da se testo podigne do ivice kalupa.

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

Savet