**Integralni kruh**

**Sastojci:**

* 1000 g brašna

 (50% pšenično integralno, 25% raženo, 25% polubijelo tip 850 ili bijelo tip 550)

* 40 g (1 kocka) svježeg kvasca
* 750 ml mlake vode
* 1 žlica soli
* 1 žličica šećera

**Priprema:**

U malo mlake vode staviti kvas i šećer te ostaviti da se digne.

Brašno i sol promiješati u posudi, dodati dignuti kvas i mlaku vodu.

Miješati mikserom s nastavcima za tijesto dok se sve dobro poveže i ne lijepi se za zdjelu.

Pustiti da se pokriveno diže najmanje 45 minuta.

Izmiješati još jednom prije pečenja te oblikovati i stavite u namašteni lim za pečenje.

Ostaviti da se diže na toplom još 15 minuta.

Peći na temperaturi 2000C 45-60 minuta.

Pečeni kruh prekriti krpom i pustiti da odstoji na zraku barem 30 minuta.