

Šareni hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo 1:

- **800 g** brašna
- **2 supene kašike** suvog kvasca
- **1 dl** maslinovog ulja
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 jaje**

Za testo 2:

- **300 g** graham brašna
- **2 kašice** suvog kvasca
- **1/2 dl** maslinovog ulja
- **1 kašica** soli

Priprema

U jednoj ciniji pomešati sastojke za beli deo hleba i uz dodavanje mlake vode zamesiti glatko testo. Ostaviti da odmara. Takoe posebno zamesiti i testo od graham brašna i ostaviti da odmara. Kad testa udvostruce zapreminu, ono od graham brašna nece se previše podici, odvajati, po želji loptice, gledajuci da bude razmer 2:1. Razvuci prvo belo testo, pa crno, a onda staviti tamnije testo na sredinu belog, blago precu oklagijom, da prione, pa smotati veknu. Ostaviti da odmara, premazati ga žumancetom i posuti susamom. Peci da lepo porumeni, izvaditi hleb na resetku i pustiti da se ohladi.

Savet