

Šareni hleb (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **360 ml** mlake vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** ulja
- **2 kašike** mleka u prahu
- **1 kašica** soli

Dodaci:

- **2 kašike** nemlevenog maka
- **2 kašike** kukuruznog griza

Priprema

Od osnovnih sastojaka umesiti kompaktno testo i ostaviti na nakisne oko 15 minuta.

Premesiti testo , podeliti na dva dela. Razvuci svaku polovinu i na jednu staviti po celoj površini mak a na drugu kukuruzni griz .

Zaviti u rolat i opet ostaviti da odstoji 15 minuta.

Rjazzvuci testo jedno preko drugog, ne previše tanko i zaviti u veknu hleb. Ostaviti da naraste.

Premazati vodom i peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Na dno rerne staviti posudu sa hladnom vodom u isto vreme kada se stavlja hleb na peenje.