

Najfiniji bundevin hljeb iz šerpe



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**ocišcene bundeve
- **450 g**pšenicnog brašna
- **150 g**integralnog brašna
- **1 vrećica**instant kvasca
- **1 kašica**soli
- **1 kašica**šecera
- **100 ml**ulja
- **po potrebito**ple vode

I još:

- **po ukusu**sjemenke bundeve, lana, zobene pahuljice...

Priprema

Budevu skuhati, propasirati, pa prohladiti. Sjediniti obje vrste brašna, so, šecer, kvasac, pa dodajte pire od bundeve, ulje i toplu vodu (oko 150 ml)! Zamijesite tjesto, pa ostavite na toplom, da se udvostruci. Premijesite, pa oblikujte hljeb. Ovlaš ga premažite vodom, pa uvaljajte u sjemenke. Stavite u "staru" šerpu, obloženu papirom za pecenje. Prekrijte, neka "raste"!

Zatim, pecite u zagrijanoj pecnici, na 200 C, nekih 40-tak minuta.

Kratko prohладите, па послужите! Хлеб је феноменалног укуса, чак и након дан-два.

Savet