

Hleb sa crnim brašnom i lanenim semenom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** crnog brašna
- **200 ml** kiselog mleka
- **200 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** lanenog semena
- **3 kašike** ulja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati kiselo mleko, ulje, so, laneno seme i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na 12 delova.

Od svakog dela formirati lopticu i reati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da hleb nadoe. Ukljuciti da se rerna ugrije na 180 stepeni.

Kada testo poraste premazati ga sa hladnom vodom i staviti da se pece. Peceni hleb izvaditi iz rerne, premazati ga hladnom vodom, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Savet