

Crni hleb sa semenkama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasac
- 2 kašike šećera
- 650 ml vode
- 100 g semenki suncokreta
- 100 g semenki golice
- 100 g lana
- 100 g susama
- 1 šoljica maslinovog ulja
- 2 kašice soli
- 200-250 gražanog brašna
- 200-250 gjecmenog brašna
- 200-250 gpšeniceog integralnog brašna
- 200-250 g heljdinog brašna
- 200-250 govosenog brašna
- 200-250 g kukuruznog brašna

Priprema

U jednu posudu staviti kvasac da se dignu sa vodom i 2 kašike šećera. U međuvremenu propržiti semenke suncokreta i golice, propržiti 2-3 minuta, pa dodati susam i pržiti još 2 minuta. Lan samleti u mlinu za kafu. U veću vunglu staviti brašno, 2 kašice soli, semenke koje smo propržili, mleveni lan, nadošao kvasac i šoljicu maslinovog ulja. Zamesiti glatko testo i ostaviti da odstoji. Posle jedno 1,5-2 sata razmesiti testo i podeliti na 4 loptice. Svaku loptu oblikovati u hleb. Staviti hlebce u podmazan pleh, premazati maslinovim uljem i ostaviti da opet nadu 15-tak minuta. Peci na 180 C oko 1-1,5 sat.

Savet

.