Crni hleb sa semenkama

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**kvasac
- **2 kašike**šecera
- **650 ml**vode
- **100 g**semenki suncokreta
- **100 g**semenki golice
- **100 g**lana
- **100 g**susama
- **1 šoljica**maslinovog ulja
- **2 kašicice**soli
- **200-250 g**ražanog brašna
- **200-250 g**jecmenog brašna
- **200-250 g**pšenicnog integralnog brašna
- **200-250 g**heljdinog brašna
- **200-250 g**ovsenog brašna
- **200-250 g**kukuruznog brašna

Priprema

U jednu posudu staviti kvasac da se digne sa vodom i 2 kašike šecera. U meuvremenu propržiti semenke suncokreta i golice, propržiti 2-3 minuta, pa dodati susam i pržiti još 2 minuta. Lan samleti u mlinu za kafu. U vecu vanglu staviti brašno, 2 kašicice 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 hlebcice u podmazan pleh, premazati maslinovim uljem i ostaviti da opet nadou 15-tak minuta. Peci na 180 C oko 1-1,5 sat.

Savet

.