

## **Tamni hleb sa semenkama**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** cašepšenicnog btašna
- **1/2** cašeovsenog brašna
- **1/2** cašejecmenog brašna
- **1/2** cašeheljdinog brašna
- **2** šakegolice
- **2** šake suncokreta
- **1** šakaraženih pahuljica
- **1/2** kesicekvasca
- **2** kašikeulja
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **300** mlvode

### **Priprema**

Razmutiti kvasac u 100 ml vode sa šecerom, ostaviti da nabubri. Pomešati sve vrste brašna sa soli, golicom, semenkama i raženim pahuljicama. Dodati kvasac i vodu, mesiti dok se ne sjedini, po potrebi dodati još vode. Testo preruciti na podlogu i bez prestanka mesiti 15 minuta. Prebaciti ga u ciniju preliti ga uljem i ostaviti na sobnoj temperaturi da raste oko sat vremena. Nakon toga ponovo premesiti testo, staviti u kalup i ostaviti da ostoji pola sata. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peci hleb dok ne porumeni.

### **Savet**