Integralni hleb sa lanom

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kickice**kvasca
- **1 ravna kašicica**šecera
- **1 ravna kašicica**soli
- **1 kašicica** sirceta
- **500 g**integralnog crnog brašna
- **150 g** belog brašna
- **30 g**lanenog semena
- **malo**ulja
- **250 ml**vode

Za premazivanje:

- **20 ml**vode
- **1 mala kašicica**brašna

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlake vode sa šecerom, pustiti da odstoji 20-tak minuta

Odvojeno pomešati vodu sa sircetom i dodati narašli kvasac i so.

Brašna izmešati i dodati im 20 g lana i zamesiti testo. Pustiti da naraste. Premesiti opet i u podmazan pleh ostaviti još pola sata da naraste.

20 ml vode pomešati sa malom kašicicom brašna, pustiti da prokljuca (sve vreme mešajuci) i skloniti sa vatre.

Kad se ohladi, premazati hleb. Raseci ga na par mesta. Posuti po njemu preoarali lan. Peci na 200°C 40 minuta

Savet

Ja stavljam integralno brašno sa celim semenkama, i predobro ispadne muž ga pojede za jedan dan tako da uvek pravim 2 kom odmah :) Prijatno!