

Hleb sa ražanim brašnom i semenkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **440 g** belog pšenice brašna
- **280 g** grahanog brašna
- **200 ml** vode
- **200 ml** kiselog mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **50 g** rastopljenog putera
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- semenke (suncokret, bundeva, lan, susam...)

Za premazivanje hleba:

- **1** žumance
- **malom** mleka

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, so, rastopljeni i prohlavljeni puter, jaje, kiselo mleko, malo ugrijano, kao i pripremljeni kvasac.

Poceti sa mešenjem testa i dodavati semenke (ja sam dodala dve šake - kako sam zahvatila mešavinu semenki), dok se ne umesi glatko testo. Umešeno testo ostaviti da uskisne. Ne treba da vas brine što testo ostaje malo

lepljivo, tako treba da bude.

Uskiso testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i premesiti ga. Oblikovati hleb po želji i staviti ga u dobro premazanu posudu za pečenje (ja sam šerpu obložila pek papirom). Ostaviti hleb da naraste.

Rernu ugrijati na 180 stepeni. Narasli hleb premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, zaseci ga po sredini i staviti da se pece. Probati cackalicom da li je hleb pecen i, ako treba, prekriti ga alu folijom.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, prevrnuti na kuhinjsku krpu, umotati i ostaviti da se malo prohladi.

Poslužite hleb isecen na deblje parcice. Hleb ostaje svež i, nakon, dva dana. Probajte i necete zažaliti.

Savet

Testo možete oformiti i u obliku dve, manje, vekne. Ako ga peete okrugao, kao ja, šerpa treba da bude vel. 22 cm i dubine 10 cm.