

Dinjasti hleb



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za narandzasti deo:

- 2 dl pasirani paradajz
- 1 dl kisele vode
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- 1 prstohvat bosiljka
- 1 šoljica ulja
- malo lanenog semena
- malo semena suncokreta
- malo semena bundeve
- 500 g brašna

Za beli deo:

- 2 dl kisele vode
- 1 dl obične vode
- 1/2 kockice kvasca
- 1 šoljica ulja
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 500 g brašna

I još:

- **nekoliko** kapi zelene boje za kolace
- **malomorske** soli

Priprema

Zamesiti glatko testo od svih sastojaka za narandžasti deo. Dodati sve vrste semenki i ostaviti da nadoe. Postupak ponoviti i sa belim delom. Od belog dela odvojiti pola testa i ubaciti par kapi zelene boje. Ostaviti da nadoe.

Nadošlo narandžasto testo razviti oklagijom u elipsu i uviti kao rolat. Beli deo razviti oklagijom pa staviti preko narandžasti rolat i opet smotati ponovo u rolat.

Postupak ponoviti i sa zelenim delom.

Razviti ga u elipsu i ceo hleb staviti preko i sve zajedno umotati u rolat. Ceo hleb premazati uljem i posuti krupnu morsku so.

Ostaviti da hleb naraste i peci na 180 C dok ne porumeni.

Uživati u neobicnom ukusu.

Moja se deca oduševila ukusom.

Probajte i vi.

Prijatno.

Savet