Rainbow hleb - Duga hleb

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pšenicnog brašna
- **150 g**kukuruznog brašna
- **50 g**leblebija brašna
- **100 g**tapioka brašna
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **20 ml**susam ulja
- **25 ml**suncokretovog ulja
- **25 ml**maslinovog devicanskog ulja
- **1 kafena šolja**jogurta
- **300 ml**obicne vode
- **50 ml**mineralne vode
- **50 ml**mleka
- **1 kašicice**ruzmarina
- **2 kašicice**vlašca
- **po malo**susama, crvene paprike i kurkume

Priprema

U mlakoj vodi staviti šecer i kvasac i sacekati da dode do fermentacije, zatim dodati mleka i jogurta koje treba takoe prethodno zamlaciti. U posudi u kojoj cete mesiti hleb pomešati sve sorte brašna, dodati sva navedena ulja, ruzmarin i vlašac i zamesiti testo. Sacekati da testo naraste, pa ga podeliti na manje kuglice (tri), pa rastanjiti na jufke. Svaku premazati maslinovim uljem pa jednu posipati crvenom paprikom, drugu kurkumom, a trecu susamom. Staviti jednu preko druge, urolati i formirati veknu. Ukrasiti ukrasnim testom i staviti u pleh da naraste. Peci na 250'C 25 minuta.

Savet

Aako ne volite miris ruzmarina i vlašca, možete upotrebiti drugo zainsko bilje. Ako nemate valjak kojim se pravi ukrasno testo, uktasite na bilo koji drugi nain. Prijatno.