

Polubeli hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog brašna
- **200 g** integralnog brašna
- **200 ml** mlake vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **50 g** sirovog suncokreta
- **50 g** golice
- **50 g** oraha
- **3 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Staviti kvasac sa 100 ml mlake vode i kašičicom šecera da nadoe. U vecu ciniju sipati brašno, so, ulje, semenke i orahe u sredinu dodati nadošli kvasac i zamesiti testo uz dodavanje preostalih 100 ml vode. Oblikovati loptu i prekriti alu-folijom. Ostaviti na toplom dok se testo ne duplira.

Premesiti još jednom i razvuci na 1 cm debljine, zatim uviti u rolat i premazati veknu mlakom vodom. Ostaviti još pola sata da naraste. Peci na 200 stepeni 30 minuta i još 10 minuta na 180 stepeni. Uviti hleb u krpu dok se ne ohladi.

Savet

Prijatno :)