Hleb sa tri vrste brašna i semenkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **240 g**crnog brašna
- **200 g**ražanog brašna
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **600 ml**vode
- **1 kockica**kvasca
- **60 g**semenke (bundeve, suncokrata i susam)

I još:

- semenke za posipanje hleba

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti sve tri vrste brašna, dodati so, semenke i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo.

Testo, uz dodatak vrlo malo brašna, mesiti, oko, pet minuta, da postane elasticno. Pokriti vanglicu krpom i ostaviti da testo naraste.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm i obložiti ga pek papirom. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na pola.

Uzeti polovinu testa i na, pobrašnjenoj, radnoj površini rukom ga razvuci u oblik pravougaonika, prema velicini pleha u kome ce se hleb peci. Razvuceno testo zaviti u rolat i prebaciti ga u pleh. Isto uraditi i sa drugom polovinom testa.

Ostaviti testo da naraste. Za to vreme ukljuciti rernu da se ugreje na 170 stepeni. Kada hleb naraste premazati ga vodom, posuti semenkama i još jedanput premazati vodom.

Staviti hleb da se pece, 30 minuta. Peceni hleb izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti u pleh, oko 10 minuta. Zatim hleb izvaditi iz pleha, umotati u krpu i ostaviti da se ohladi.

Savet

Pošto poinje Veliki Božini post, ovo je hleb bez ulja i peen je u nepodmazanom plehu, preko pek papira.