Integralni hleb sa semenkama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**integralnog, pšenicnog brašna
- **20 g**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **300 ml**mlake vode
- **50 ml**maslinovog ulja
- **50 g**posip mix semenke

Priprema

Staviti kvasac u malo mlake vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa integralnim brašnom, dodati ostatak vode, semenke, so, šecer i ulje. Zamesiti glatko testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Testo podeliti na dva dela. Još jednom premesiti i staviti u podmazanu modlu. Ja sam od ove kolicine napravila dva hleba. Ostaviti još deset minuta da testo odmori, a onda staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Proveriti cackalicom da li je testo peceno u sredini, ako na cackalici ne ostane testa, onda je gotovo. Kada je hleb pecen izvaditi ga iz modle i umotati u krpu, dok se ne ohladi.

Savet