

Polubeli hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog crnog brašna
- **300 g** belog brašna
- **1 šoljam** lakog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kašikas** u selenki
- **1 kašikak** imo
- **1 kašikas** uncokretovih semenki
- **1 kašikabund** devinih semenki
- **2 kašike** ulja

Priprema

U mlako mleko dodati kesicu suvog kvasca, šećer, so, promešati i ostaviti da naraste. U brašno dodati semenke, kašicicu soli i usuti nadošlo mleko, ulje i zamesiti meko testo. Loptu napoljiti, prekriti pamucnom krpom, da odstoji oko 30 minuta.

Ostaviti da nadoe, pa kalup premazati uljem, moj je silikonski, pa nije trebalo. Testo složiti u kalup i peci u zagrejanoj rerni na 160 C, oko 35 minuta.

Ohladiti, uvitи u pamucnu krpу. Seci parcice po potrebi.

Savet

Ovaj hleb uvijen pamunom krpom u kesi u frižideru, može da traje 10-tak dana nepromenjen.