

Najfiniji bundevin hljeb iz šerpe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** gocišcene bundeve
- **450 g** pšenicnog brašna
- **150 g** integralnog brašna
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **100 ml** ulja
- **po potrebi** tople vode

I još:

- **po ukusu** sjemenke bundeve, lana, zobene pahuljice...

Priprema

Budevnu skuhati, propasirati, pa prohladiti. Sjediniti obje vrste brašna, so, šećer, kvasac, pa dodajte pire od bundeve, ulje i toplu vodu (oko 150 ml)! Zamijesite tijesto, pa ostavite na toplom, da se udvostruci. Premijesite, pa oblikujte hljeb. Ovlaš ga premažite vodom, pa uvaljajte u sjemenke. Stavite u "staru" šerpu, obloženu papirom za pecenje. Prekrijte, neka "raste"!

Zatim, pecite u zagrijanoj pecnici, na 200 C, nekih 40-tak minuta.

Kratko prohladite, pa poslužite! Hljev je fenomenalnog ukusa, čak i nakon dan-dva.

Savet