

Najfiniji bundevin hljeb iz šerpe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** gocišcene bundeve
- **450** gpšenicnog brašna
- **150** gintegralnog brašna
- **1** vrecica instant kvasca
- **1** kašicica soli
- **1** kašicica šecera
- **100** mlulja
- **po potrebi** tople vode

I još:

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

Priprema

Budevnu skuhati, propasirati, pa prohladiti. Sjediti obje vrste brašna, so, šecer, 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! Hljeb je fenomenalnog ukusa, čak i nakon dan-dva.

Savet