Hleb sa crnim brašnom i lanenim semenom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**crnog brašna
- **200 ml**kiselog mleka
- **200 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**lanenog semena
- **3 kašike**ulja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati kiselo mleko, ulje, so, laneno seme i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na 12 delova.

Od svakog dela formirati lopticu i reati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da hleb nadoe. Ukljuciti da se rerna ugreje na 180 stepeni.

Kada testo poraste premazati ga sa hladnom vodom i staviti da se pece. Peceni hleb izvaditi iz rerne, premazati ga hladnom vodom, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Savet