

Tamni hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **cašepšenicnog** brašna
- 1/2 **cašeovsenog** brašna
- 1/2 **cašejecmenog** brašna
- 1/2 **cašeheljdinog** brašna
- 2 **šakegolic**
- 2 **šake** suncokreta
- 1 **šakaraženih** pahuljica
- 1/2 **kesicekvasca**
- 2 **kašikeulja**
- 2 **kašicicesoli**
- 1 **kašicicašecera**
- 300 **ml**vode

Priprema

Razmutiti kvasac u 100 ml vode sa šećerom, ostaviti da nabubri. Pomešati sve vrste brašna sa soli, golicom, semenkama i raženim pahuljicama. Dodati kvasac i vodu, mesiti dok se ne sjedini, po potrebi dodati još vode. Testo preruciti na podlogu i bez prestanka mesiti 15 minuta. Prebaciti ga u ciniju preliterati ga uljem i ostaviti na sobnoj temperaturi da raste oko sat vremena. Nakon toga ponovo premesiti testo, staviti u kalup i ostaviti da ostoji pola sata. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peci hleb dok ne porumeni.

Savet