

Dinjasti hleb



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za narandzasti deo:

- **2 dl** pasirani paradajz
- **1 dl** kisele vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **1 prstohvat** bosiljka
- **1 šoljica** ulja
- **malol** anenog semena
- **malo** semena suncokreta
- **malo** semena bundeve
- **500 g** brašna

Za beli deo:

- **2 dl** kisele vode
- **1 dl** obične vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna

I još:

- **nekoliko** kapi zelene boje za kolace
- **malomorske** soli

Priprema

Zamesiti glatko testo od svih sastojaka za narandžasti deo. Dodati sve vrste semenki i ostaviti da nadoe. Postupak ponoviti i sa belim delom. Od belog dela odvojiti pola testa i ubaciti par kapi zelene boje. Ostaviti da nadoe.

Nadošlo narandžasto testo razviti oklagijom u elipsu i uviti kao rolat. Beli deo razviti oklagijom pa staviti preko narandžasti rolat i opet smotati ponovo u rolat.

Postupak ponoviti i sa zelenim delom.

Razviti ga u elipsu i ceo hleb staviti preko i sve zajedno umotati u rolat. Ceo hleb premazati uljem i posuti krupnu morsku so.

Ostaviti da hleb naraste i peci na 180 C dok ne porumeni.

Uživati u neobicnom ukusu.

Moja se deca oduševila ukusom.

Probajte i vi.

Prijatno.

Savet