

Hleb sa kukuruznim brašnom i semenkama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** kukuruznog brašna
- **350 g** belog brašna
- **200 ml** mleka
- **70 ml** jogurta
- **1** jaje
- **3 kašike** ulja
- **1,5 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **1/2 kockice** kvasca

I još:

- **1 kašika** semenki suncokreta
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** lana
- **1 kašika** maka

Za premazivanje hleba:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Za posipanje površine hleba:

- miks semenki

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, pa dodati so, jaje, ulje, jogurt, pripremljeni kvasac i miks semenki. Zamesiti testo.

Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i, uz dodavanje vrlo malo brašna, umesiti elasticno testo. Formirati ga u oblik lopte, staviti ga u nauljenu posudu, pokriti providnom folijom i ostaviti da uskisne.

Uskisllo testo prebaciti na radnu površinu, formirati valjak i prebaciti ga u, podmazani, kalup za hleb. Ostaviti da testo poraste.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ga posuti miksom semenki i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada hleb dobije lepu, rumenu koricu izvaditi ga iz rerne (probati cackalicom da li je pecen), pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta. Zatim hleb izvaditi iz kalupa, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti ga, na rešetku od šporeta, da se prohladi.

Savet