

Integralni hleb sa semenkama (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog, pšenice brašna
- **20 g** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **300 ml** mlake vode
- **50 ml** maslinovog ulja
- **50 g** posip mix semenke

Priprema

Staviti kvasac u malo mlake vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa integralnim brašnom, dodati ostatak vode, semenke, so, šećer i ulje. Zamesiti glatko testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Testo podeliti na dva dela. Još jednom premesiti i staviti u podmazanu modlu. Ja sam od ove količine napravila dva hleba. Ostaviti još deset minuta da testo odmori, a onda staviti u zagrejanu rernu da se peče oko 30 minuta na 180 stepeni. Proveriti cackalicom da li je testo pečeno u sredini, ako na cackalici ne ostane testa, onda je gotovo. Kada je hleb pečen izvaditi ga iz modle i umotati u krpu, dok se ne ohladi.

Savet