

Posni hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g crnog brašna
- 300 g belog brašna
- 380 ml vode
- 1/2 kockice kvasca
- 1 kašika sirovog, semena suncokreta
- 1 kašika susama
- 1 kašica lana
- 1,5 kašice soli
- 2 kašice šećera

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati so, semenke i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti, uz minimalno dodavanje brašna, dok ne postane elastično. Prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da uskisne.

Uzeti pleh za hleb, vel. 30x11x8 cm, i celog ga obložiti pek papirom. Kada hleb uskisne, još jedanput ga premesiti, i izručiti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Od testa, rukom, razvuci valjak i prebaciti ga u pripremljen pleh. Testo, pobrašnjenom rukom, poravnati, da se dobije ravna površina. Ostaviti da naraste.

Rernu zagrejati na 170 stepeni. Narasli hleb premazati, toplom, vodom i staviti da se pece. Kada hleb bude pečen, izvaditi ga iz rerne, premazati ga vodom i prekriti kuhinjskom krpom, da odstoji 10-ak minuta. Zatim ga izvaditi iz pleha, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi, pa ga poslužiti.

Savet