

Integralni hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **200 g**crnog brašna
- **200 g**integralnog brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**sol
- **350 ml**mlake vode
- **50 g**lanenog semena
- **50 g**semenke bundeve

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šećerom i dodati 2 kašike brašna. Promešati varjačom i ostavite par minuta da krene kvasac. U drugu posudu pomešati crno i integralno brašno, dodati soli, isipati nadošli kvasac i sa belim brašnom zamesiti testo. Pred kraj mešenja dodati grubo samlevane semenke bundeve i laneno seme. Pokriti testo prijanjajućom folijom i ostavite 30 minuta na toplom mestu da narasta.

Naraslo testo premesiti i staviti u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Pokrijte i ostavite da se udvostruci.

Hleb peci na 200 C oko 20 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 180 C i do peci još 10 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet