

## Crni hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **220 ml** mlaka voda
- **1 kocka** kvasac
- **1 ravnakašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **3 kašika** ulja
- **100 g** integralno brašno
- **180 g** crno brašno
- **1 kašika** laneno seme
- **1 kašicica** kima
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** seme suncokreta
- **1 kašika** seme bundeve

### Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šecerom, izmrviti kvasac pa dodati 2 kašike crnog brašna. Promešati varjacom pa ostavite par minuta da krene. U drugu posudu staviti integralno brašno, so, ulje, isipati nadošli kvasac pa sa ostatkom crnog brašna zamesiti glatko testo. Pred kraj mešenja dodati semenke, pokriti prijanjajucom folijom i ostavite na toplom da se udvostruci.

Naraslo testo premesiti i staviti u pleh u kome ce se peci, koga ste obložili papirom za pecenje.

Ostavite 20 minuta da krene, posuti semenkama po izboru i peci na 200 C prvih 15 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 180 i dopeci još 10 minuta. Odlican hleb! Probajte!

## **Savet**