

## ***Tamni hleb sa suncokretom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150** g jecmenog brašna
- **250** g integralnog brašna
- **100** g pšenicnog brašna
- **1/3** kockekvasca
- **1 kašičica** šećera
- **50** g sirovog suncokreta
- **oko 3 dl** mlake vode

### **Priprema**

Staviti kvasac sa šećerom i malo vode da nadoe. U ciniju sipajte sve tri vrste brašna, suncokret, so i nadošli kvasac. Postepeno dolivajte vodu dok ne umesite testo srednje mekoce. Premažite jufku vodom, prekrijte providnom folijom i ostavite na toplom mestu 15 minuta.

Zatim testo premesite i ostavite da se masa udvostruci. Nakon toga oklagijom razvicite testo i umotajte u rolat, premažite vodom i ostavite da odstoji (dok se rerna zagreje). Pecite u plehu sa obloženim pek papirom na 200-220 stepeni oko 45 minuta.

### **Savet**

Prijatno :)