

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** pšeničnog brašna
- **1/3 kocke** kvasca
- **1 kašica** šecera
- **50 g** sirovog suncokreta
- **oko 3 dl** mlake vode

Priprema

Staviti kvasac sa šecerom 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 topлом mestu 15 minuta.

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

Savet

Prijatno :)