Crni hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**crnog, namenskog, brašna za hleb
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**semenki bundeve (golica)
- **2 kašike**sirovih semenki suncokreta
- **1 kašika**susama (propršenog)
- **3 kašike**mlevenog lana
- **400 ml**tople vode

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati mleveni lan, kvasac, so, šecer, susam, semenke suncokreta i semenke bundeve (ja ih presecem na pola). Promešati. U sredinu napraviti udubljenje i sipati maslinovo ulje. Sa tolom vodom zamesiti testo.

Testo prebaciti na, pobrašnjeni, radni sto, i uz dodatak još, oko dve kašike brašna umesiti testo, da se ne lepi za ruke.

Umešeno testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Uzeti kalup za hleb, vel. 30x12x11cm. Stranice kalupa premazati suncokretovim uljem, a dno prekriti pek

papirom.

Naraslo testo, nauljenim, rukama izdužiti u velicini kalupa, i staviti ga u kalup. Nauljenom rukom ispritiskati testo, da bi se dobila ravna, glatka, površina. Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Narasli hleb premazati mešavinom, suncokretovog, ulja i vrele vode (razmera 1:1) i staviti da se pece, 35 minuta.

Peceni hleb izvaditi iz rerne, još jedanput ga premazati mešavinom ulja i vode, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa, skloniti pek papir i hleb umotati u vecu, kuhinjsku, krpu. Ostaviti ga da se ohladi, pa ga iseci.

Savet