

## ***Hleb sa prosom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**prosa
- **2 dl**vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1 kašica**soli
- **1 kašica**šecera
- **oko 800 g**brašna

### **Priprema**

Proso oprati staviti u posudu, naliti sa 4 dl vode i kuvati 15 minuta. Ocediti od vode i ostaviti da se hladi da bude mlako. U 2 dl vode staviti kesicu suvog kvasca i 1 kašicu šecera, da stane 5-6 minuta. U posudu staviti mlaki kuvani proso, dodati nadošao kvasac, so semenke i brašno. Ako je potrebno dodati još brašna. Zamesiti testo, ostaviti da naraste da se udupla. Gotovo testo, dobro ga umesiti uz dodavanje brašna na radnu površinu. Oblikovati loptu od testa staviti u tepsiju obloženu papirom, ostaviti da ostoji oko 30 minuta pa peci na 200 stepeni 30 do 40 minuta.

### **Savet**

Ništa slaše i ukusnije od domašeg hleba. Još kad je vru? i mirisan, užitak je kompletan.