

Hleb sa prosom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 gprosa**
- **2 dlvode**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **2 kašikeulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **oko 800 gbrašna**

Priprema

Proso oprati staviti u posudu, naliti sa 4 dl vode i kuvati 15 minuta. Ocediti od vode i ostaviti da se hlađi da bude mlako. U 2 dl vode staviti kesicu suvog kvasca i 1 kašicicu 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 slae i ukusnije od domaeg hleba. Još kad je vru i mirisan, užitak je kompletan.