

Mlecni hleb sa semenkama lana



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mekog brašna
- **50 g**semenke lana
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašikica**šecera
- **1,5 kašicica**soli
- **250 ml**mleka
- **50 g**ulja
- **1**jaje

Priprema

U mlako mleko rastopiti kašickicu šecera i kvasac i ostavite ga na sobnoj temperaturi desetak minuta da pocne da raste.

U posudi u kojoj cete mesiti testo pomešajte brašno, semenke lana i so, pa uspite u to nadošao kvasac,jaje i ulje i umesite testo. Bice mekano i treba da je mekano, samo ga dobro izmesite i ostavite pola sata na sobnoj temperaturi da raste.

Kada je testo naraslo, izrucite testo u posudu obloženu pek-papirom. Pospite odgore brašnom i zasecite nožem. Rerna treba da je ugrejana na najacu temperaturu, pa u momentu kad ubacite hleb u nju da se pece, odmah smanjite na 200 stepeni. Ostavite da se pece desetak minuta, onda smanjite na 170 i pecite pola sata. Kad je hleb pecen, izvadite ga iz rerne i umotajte u krpu i stavite u plasticnu kesu pa je zavežite, hleb ce vam tako omekšati.

Savet