

# **Integralni hleb sa maslinama i sirom**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastoјci**

### **Testo:**

- **440 ml**tople vode
- **300 ml** toplog mleka
- **2 kašikesuncokretovog ulja**
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašikešecera**
- **1000 g** integralnog pšenicnog brašna
- **150-200 g** pšenicnog brašna tip 400
- za kvasna testa
- **40 g ili 1 paket** svežeg kvasca

### **Fil:**

- **200 g** crnih ili zelenih maslina
- **400 g** svežeg sitnog sira
- **200 g** rendanog kackavalja
- **2 komada** mladog luka (više zeleni deo)
- **po ukusu** umleveni biber
- **po ukusu** soli
- **2 cela** jaja
- **2 kašicicesuvog** zacina origana

### **Premaz:**

- **1 celo** jaje

- **1**žumanjak
- **3** kašikeulja
- **po željirazna** semena

## Priprema

U posudu staviti mleko, vodu i šefer sa izmrvljenim kvascem i ostaviti 20-tak minuta da nadoe kvasac. Zatim dodati ulje, so i postepeno i jedno i drugo brašno. Umesiti lepo glatko testo i ostaviti da odstoji 20-tak minuta. Nakon toga podeliti na 4 dela i ostaviti da odmori još 15-20 minuta. Za to vreme pripremiti fil od navedenih sastojaka. Masline iseci na kolutove, a kackavalj rendati na rende za jabuke. Svaku jufkicu razvuci u pravougaonik i premazati filom. Tako urolati u rolat i uplesti dva i dva rolata. Gore premazati umucenim jajaetom sa uljem i posuti semena. Peci na papiru za pecenje dok ne porumeni na temperaturi od 180 stepeni oko 30-40 minuta, u zavisnosti od rerne.

## Savet

Ako nemate mladog luka jako je lepo dodati sitno seckan vlasac ili nešto slino. Uživae svako ko bude pokušao da napravi ovaj hleb. Može se jesti sam bez ikakvih dodataka.