

Integralni hleb sa maslinama i sirom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **440 ml** tople vode
- **300 ml** toplog mleka
- **2 kašike** suncokretovog ulja
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** šećera
- **1000 g** integralnog pšenice brašna
- **150-200 g** pšenice 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** grendanog kackavalja
- **2 komada** mladog luka (više zeleni deo)
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** soli
- **2** cela jaja
- **2 kašice** suvog začina origana

Premaz:

- **1** celo jaje

- 1 žumanjak
- 3 kašikeulja
- po želji razna semena

Priprema

U posudu staviti mleko, vodu i šećer sa izmrvljenim kvascem i ostaviti 20-tak minuta da nadođe 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 jajetom 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 slično. Uživaće svako ko bude pokušao da napravi ovaj hleb. Može se jesti sam bez ikakvih dodataka.