

Hleb sa lanom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je

- **2 kašik** lanenog semena
- **400 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **1 kašika** masti
- **200 ml** mlake vode
- **1 kašika** otopljenog margarina

Priprema

Kvasac izmrviti pomešati sa šećerom pa dodati malo tople vode. Ostaviti 5 minuta da kvasac nadoe. Zatim ga pomešati sa pola kolicine brašna, pa dodati mast, so, laneno seme, ostatak vode i umesiti testo sa ostatkom brašna. Ostaviti testo da naraste.

Zatim u duguljasti kalup formirati veknu, namazati otompljenim margarinom i posuti lanenim semenom. Ostaviti tako još 15 minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Savet