Hleb sa mlevenim lanom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **280 g**crnog pšenicnog brašna
- **280 g**belog pšenicnog brašna
- **2 kašike**mlevenog lana
- **100 ml**jogurta
- **80 ml**ulja
- **240 ml**vode
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1,5 kašicica**soli

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati mleveni lan, jogurt, ulje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i dobro ga umesiti, uz posipanje brašnom.

Umešeno testo vratiti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste. Naraslo testo premesiti i ostaviti da još jedanput naraste.

Dublju šerpu, vel. 22cm, obložiti pek papirom (dno šerpe premazati uljem, pa staviti pek papir - tako se papir nece pomerati). Naraslo testo prebaciti, ponovo, na pobrašnjenu radnu podlogu, oformiti ga u vidu lopte i prebaciti u šerpu. Prekriti, šerpu, providnom folijom i ostaviti da, dobro, naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom vode i ulja (1:1) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni (meni se, u rerni sa ventilatorom pekao 50 minuta). Peceni hleb (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i premazati vodom. Zatim ga izvaditi iz šerpe, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi (ako možete da sacekate da se ohladi, jer se celom kuhinjom raširio, opojni, miris pecenog hleba).

Ohlaen hleb iseci i poslužiti...

Savet