

Lisnati hleb sa semenkama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **25 g**kvasca
- **1 dl**toplog mleka
- **2 dl** jogurta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike**ulja
- **1 jaje**

Za namaz:

- **60 g**margarina
- **po ukusu**semenke

Za premaz:

- **1jaje**

Priprema

Kvasac, šecer, kašicicu brašna i mleko pomešati, pa ostaviti na topлом oko 10 minuta. U nadosli kvasac dodati jogurt, jaje, ulje, so i brašno pa umesiti fino glatko testo, po potrebi dodati još brašna. Pokriti krpom i ostaviti na topлом oko 45 minuta, da se udupla. Naraslo testo razviti u oblik pravougonika debljine 1cm pa odgore

premazati maslacem i posuti semenkama pa iseci 6 trake i trake slagati jednu na drugu. Naslaganu traku podeliti 5 do 6 kocki i slagati u pripremljen kalup obložen pek papirom pa ostaviti oko 20 min da odstoji. Pre pecenja premazati umucenim jajetom i peci na 200 C 30-40 minuta. Prijatno!!!

Savet