

Laneni hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **2** jajeta
- **oko 500 g** brašna
- **80 ml** ulja
- **6 kašike** krupnije mlevenog lana
- **za posipanje** susam

Priprema

U toplom mleku rastopiti kvasac i šećer. Ostaviti da naraste. U činiji za mešenje razmutiti jedno jaje, dodati jogurt, ulje. Sve lepo izmešati i dodati nadosli kvasac. Posoliti. Dodati postepeno brašno i umesiti mekano testo. Ostaviti testo da naraste.

Nadošlo testo premesiti.

Oblikovati u pravougaonik i posipati polovinu mlevenog lana.

Testo preklopiti na pola i posipati ostatak lana.

Umotati testo u rolat i ostaviti da odmori oko 15 minuta.

Testo premestiti u pleh. Premazati jajetom i posuti susam.

Hleb peci na 180 C oko 35 minuta.

Pecen hleb prekriti cistom krpom. Ostaviti da se prohladi. Seci na kriške i služiti! Prijatno!

Savet