

Hleb sa semenkama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **25 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 puna kašika** masti
- **100 g** mix semenki (lan, susam, suncokret, golica)
- **1** jaje
- **250 ml** vode

Priprema

Kvasac razmutiti sa šecerom u malo mlake vode (uzeti od ukupne kolicine). Ostaviti da nadoe.

U nadošli kvasac dodati mast, ostatak vode, so, polovinu izmucenog jajeta (drugu polovinu ostaviti za premazivanje) i brašno pomešano sa semenkama. Umesiti testo pa ga ostaviti na toplom mestu da naraste.

Podeliti testo na dva-tri dela i formirati veknu. Veknu po želji premazati jajetom i posuti semenkama.

Savet