Hleb sa mekinjama (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml**mlake vode
- **6 kašike**pšenicnih mekinja
- **2 ravne kašicica**soli
- **1 kašicica**secera
- **40 g**svežeg kvasca
- **2 kašika**ulja
- **oko 600 g**integralnog brašna
- **po ukusu**semenke

Priprema

Kvasac, šecer i mlaku vodu, izmešati i ostaviti da odstoji oko 15 minuta. Zatim dodati ulje, mekinje, semenke, so pa postepeno dodavati brašno da se dobije gušce testo, ali da se može mesiti kašikom. Tako umešeno testo ostaviti da narasta 3x20 minuta (svaki put premesivati kašikom).

Gotovo testo izruciti na radnu površinu posutu brašnom i oblikovati hleb laganim pokretima. Zatim ga prebaciti u pekac obložen pek papirom i ostaviti da odstoji 20 minuta. Pre pecenja malo pobrašniti par rezova napraviti i staviti da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni sa poklopcem. (ps. nemora sa poklopcem može u obicnu tepsiju). Prijatno!!!

Savet