

Hleb sa prosom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kuvanog prosa
- **5 dl** mlake vode
- **30 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **2 kašike** pšenicnih mekinja
- **2 kašike** pšenicnih klica
- **po ukusu** semenke
- **500 g** pšenicnog integranog brašna
- **oko 300 g** belog brašna

Priprema

U toplu vodu staviti kvasca, šecera i malo brašna promešati i ostaviti da odmori oko 15 minuta. U posudu staviti mlaki kuvani proso, ulje, dodati nadošao kvasac, so, semenke, klice, mekinje i brašna pa zamesiti fino glatko testo. Ako je potrebno dodati još brašna. Pa ostaviti na toplom da se udupla 1h. Gotovo testo izruciti na radnu površinu, oblikovati 4 veknice ili po želji, pa ih staviti u pleh obložen pek papirom da ostoje tako oko 20 minuta. Zatim peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 do 40 minuta. Prijatno!!!

Savet