

Domaci hleb sa semenima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** integralnog brašna
- **200 g** graženog brašna
- **50 g** samlevenog lana
- **50 g** govsenih pahuljica
- **50 g** oljuštenog suncokreta
- **250 g** belog brašna
- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** vode
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera (za kvasac)

Priprema

Sastaviti brašno, dodati so i mlaku vodu sa rastopljenim kvascem i kašicom šećera. Tokom mešenja testa dodati ulje, samleveno seme lana i ovsene pahuljice.

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara pola sata. Zatim razvaljati duguljasto testo u obliku veknice premazati ga vodom i posuti semenom.

Hleb ostaviti u kalupu da odstoji 30 minuta. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Savet