

Jogurt hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** svežeg kvasca
- **20 g** šecera
- **150 ml** toplog mleka
- **130 g** margarina za kolace
- **30 g** suncokretovog zrna
- **10 g** soli
- **15 g** mlevenog lana
- **5 g** kima
- **350 ml** jogurta
- **800 g** brašna tip-500

Priprema

Izmrviti kvasac i dodati šecer, preko preliti toplim mlekom ostaviti 5 minuta da kvasac pocne da radi vrenje. Zatim dodati margarin koji je prethodno omekšao na sobnoj temperaturi. Staviti so. Zatim suncokret, lan i kim. Dodati 500 g brašna i 350ml jogurta.... Zamesiti testo. Dok mesite testo (trebalo bi bar 5-10 minuta da se semenke dobro rasporede po testu) dodavajte još 200g brašna po malo. 100 g brašna posuti na radnu površinu i staviti testo na njega i mesiti što duže... kad testo upije svo brašno vratiti ga u ciniju i ostaviti da odstoji sat vremena.

Kada nadoe oblikovati ga prema tepsiji i staviti ga u nauljenu tepsiju. Nije potrebno ga premešiti. Vrhom noža naglo prevuci preko testa da se naprave brazde.

Peci na srednjoj temperaturi 30 minuta. Kod mene je to 150C. Ali svakako zavisi od rerne. Npr moja snaja pece

na 100C, 30 minuta.

Pecen hleb izvaditi i umotati u cistu kuhinjsku krpu. Staviti na rešetku i ostaviti da se prohladi.

Seci hladan kad je hleb.

Savet

Moji ukuani su odusevljeni ovim hlebom. Recept je nastao jednog dana kad sam htela da nateram decu da jedu semenke suncokreta i lan, a da ne demonstriraju. Od tad esto ga spremam. Mekan, izdašan i sutradan je za mazanje idealan jer se malo i prosusi. Koristim naješe manji džuve pleh da bi se lepše ispekao i da izbegnem sluajno nabijenu i polu peenu sredinu. Pored proveravanja sa akalicom može da se dogodi i to. Pozdrav.