

Hleb sa semenkama bez kvasca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** seme lana
- **50 g** seme suncokreta
- **50 g** susama
- **2 kašičice** rogaca
- **2 kašičice** bademovog brašna (ili mlevenog badema)
- **100 g** pšenice integralnog brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** soli
- **3 ili 4** jajeta
- **50 g** oraha
- **2 kašike** seme bundeve golice

Priprema

Susam malo proprziti da dobije boju. Samleti u mlin za kafu seme lana, seme suncokreta, seme susama. U secku ili mašini za orahe samleti orah i badem (ako nemate bademovo brašno).

Sve samleveno sjediniti, pomešati. Dodati rogac, integralno brašno, so, sodu bikarbonu i celo seme (ne treba da se melje) seme golice.

Sve pomešati i sjediniti pa dodavati jedno po jedno jaje da se umesi testo. Bice potrebno 3 ili 4 jajeta zavisi od velicine.

Formirati veknicu staviti je u podmazan kalup. Po želji staviti malo maslaca isecenog na listice.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet