

## *Hleb sa semenkama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g integralnog pšenice brašna
- **700** g belog brašna
- **1** kvasac
- **500 ml** vode
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **2 kašike** mleka u prahu
- **0,5** dlulja
- **2 kašike** lanenog semena
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** semena suncokreta
- **2 kašike** semena bundeve

#### **premaz:**

- **1 kašika** ulja
- **4 kašike** vode
- semenke za posipanje

### **Priprema**

U ciniju sa kašicom brašna i šecera i malo vode staviti kvasac da nadoe. Obe vrste brašna pomešati. U nadošao kvasac dodati so, šećer, ulje, mleko u prahu, deo brašna i 2,5 dl vode, pa testo mesiti u pocetku varjacom. Dodati semenke, i uz dodavanje ostatka brašna i vode umesiti testo rukom. Pokriti ga i ostaviti 1h da nadoe.

Uskiso testo podeliti na 2 jufke. Svaku jufku rasklagijati i uviti veknu kao kiflu. Modle podmazati sa malo ulja, posuti dole i sa strane semenkama, pa staviti vekne. Pokriti ih i ostaviti još 30 minuta da odmaraju. Pomešati malo ulja i vode i vekne premazati, posuti sa raznim semenkama i staviti hleb da se pece na 200C oko 35 minuta.

## **Savet**