

Hleb sa semenkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog pšenicnog brašna
- **700 g** belog brašna
- **1** kvasac
- **500 ml** vode
- **2** kašicicesoli
- **2** kašicice šecera
- **2** kašikemleka u prahu
- **0,5 dl** ulja
- **2** kašikelanenog semena
- **2** kašikesusama
- **2** kašikesemena suncokreta
- **2** kašikesemena bundeve

premaz:

- **1** kasikaulja
- **4** kasike vode
- semenke za posipanje

Priprema

U ciniju sa kašicicom brašna i šecera i malo vode staviti kvasac da nadoe. Obe vrste brašna pomešati. U nadošao kvasac dodati so, šecer, 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.

Uskislo 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