

# **Hleb sa lanom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **2 kašikelanenog semena**
- **400 gbrašna**
- **20 gkvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **1 kašikamasti**
- **200 mlmlake vode**
- **1 kašikaotopljenog margarina**

## **Priprema**

Kvasac izmrvti pomešati sa šecerom pa dodati malo tople vode. Ostaviti 5 minuta da kvasac nadoe. Zatim ga pomešati sa pola kolicine brašna, pa dodati mast, so, laneno seme, ostatak vode i umesiti testo sa ostatkom brašna. Ostaviti testo da naraste.

Zatim u duguljasti kalup formirati veknu, namazati otompljenim margarinom i posuti lanenim semenom. Ostaviti tako još 15 minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu da se pece.

## **Savet**