

Hleb od zelja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** crnog brašna, tip 850 ili 950
- **50 g** palente
- **1 kašica** morske soli
- **1 kašika** kima
- **100 g** zelja
- **10-15 g** svežeg kvasca
- **2 kašice** šećera
- **2,5 dl** mlake vode
- **50 g** kukuruznog brašna za oblikovanje hleba
- (gramaža je data okvirno)

Priprema

Sjediniti 1,5 dl vode, šećer, kvasac i 100 g brašna. Ostaviti da kvasac naraste. Zelje izblendirati sa ostatom vode (1 dl) i dodati so. Dobicete kašastu smesu. U kvasac sipati izmišljano zelje, pa dodati sve ostale sastojke. Umesiti testo. Pokriti ga i ostaviti na toplom mestu da naraste.

Podeliti na dva dela i napraviti dve veknice (pripraviti oblikovanje veknica, radnu površinu posipati kukuruznim brašnom).

Hleb peci u zagrejanoj rerni na 170-200 stepeni 30-tak minuta.

Savet

Hleb sam napravila samo od crnog brašna, pa mu je tekstura svakako drugačija nego kada bi se napravio od belog brašna. Ima punou i žilaviju teksturu, ali meni se dopada jer ne volim vazdušaste, "slamaste", hlebove. Kim obožavam, pa ga samim tim stavljam gde stignem. Ukoliko ne volite neki od sastojaka, slobodno ga izbacite prilikom pripreme.