

Hljeb sa pivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna T-500
- **130 ml** piva
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **100 g** sira - trapist

Priprema

U zdjelu sipati brašno, prašak za pecivo, so i šećer. Izmiješati pa dodati pivo. Zamijesiti tijesto.

Tijesto oblikovati rukno prema veličini pleha. Sir trapist isjeci na kocke i staviti po površini tijesta pa malo jace pritisnuti. Tijesto prebaciti u pleh koji je podmazan uljem.

Peci na 180 C 55 minuta.

Hljeb dobro ohladiti.

Ohlaen hljeb sjeci i konzumirati uz pecenje ili suhomesnate proizvode.

Savet