

Hljeb sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna T-500
- **150 g** integralnog brašna
- **100 g** ulja
- **200 g** tikvica
- **1 kašika** miješane sjemenki
- **1 kašica** soli
- **100 g** mlijeka
- **1 kašica** kima
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašica** sjemenki lana
- **prstohvat** crvenog papra

Priprema

Tikvicu izrendati.

Zatim dodati sve ostale sirovine sem lana i papra.

Zamijesiti tijesto.

Tijesto sipati u kalup za pečenje pa posuti sa sjemenkama lana i prstohvat papra.

Peci na 200 C 55 do 60 minuta. Hljeb dobro ohladiti i onda sjeci.

Savet