

Hljeb sa cveklom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna T-500
- **1 kesica**suvog kvasca
- **12 gsoli**
- **1cvekla** (srednje velicine)
- **1 kašikicakima**
- **300 ml**vode

Priprema

Cveklu oguliti i samljeti u blenderu. Kvasac staviti u mlaku vodu da naraste. Brašno sipati u zdjelu.

U zdjelu gde je brašno sipati vodu sa kvascem i izmiksani cveklu, dodati so i sve zamijesiti drvenom varjacom. Možete dodati kim ako volite ili sjemenke susama, lana itd.

Kad je tjesto fermentisalo istresti ga na radnu površinu na koju je posuto brašno. Oblikovati rucno vekne i staviti u kalup koji je prethodno namazan uljem. Od ove mjere imaju dva hlebcica.

Hljeb peci na 220 C oko 30 minuta. Ohladiti pa tek onda sjeci. Prelijep, uvjerite se i sami. Prijatno!

Savet