

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 g** soli
- **1** cvekla (srednje velicine)
- **1 kašik** kakima
- **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 izmiksati cveklom, dodati so i sve zamijesiti drvenom varjačom. Možete dodati kim ako volite ili sjemenke susama, lana itd.

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

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

Savet