

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 kašičica** morske soli
- **1 kašik** kima
- **100 g** zelja
- **10-15 g** svežeg kvasca
- **2 kašičice** 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 ostatkom vode (1 dl) i dodati so. Dobicete kašastu smesu. U kvasac sipati izmiksano 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 (prilikom oblikovanja veknica, radnu površinu posipati kukuruznim brašnom).

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

Savet

Hleb sam napravila samo od crnog brašna, pa mu je tekstura svakako drugaija 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.