

Hljeb sa pivom, slaninom i sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **330 ml** piva
- **100 g** gauda
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** cicasoli
- **2 kašike** šecera
- **4 tanka režnja** domace slaninice
- **2 kašike** ulja

Priprema

Ukljuciti rernu na 190 stepeni da se grije. U ciniji izmiješati brašno, šefer, so, prašak za pecivo pa dodati ulje i pivo zatim zamijesiti tijesto. Potom dodati sitno sjeckanu slaninicu i rendari sir. U uski kalup (silikonski) može i neki drugi staviti papir za pecenje (ma da i nije potrebno, ali za svaki slučaj). Nasuti smjesu i poravnati. Peci sat vremena. Izvaditi iz kalupa staviti hljeb na rešetku iz rerne da se ohladi. Sjeci i servirati.

Savet

Hljeb ne nadolazi, peče se odmah i to je velika prednost! :) Pored toga okus je fantastian!