Lubenica hleb



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna za pite i testa
- **1 šolja**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**mleka
- **10 g**suvog kvasca
- **1**jaje
- **malo**zelene kolacarske boje
- **malo**crvene kolacarske boje
- **malo**suvog groža

Priprema

Ostaviti kvasac da raste, u brašno staviti šecer, so, ulje, pa sa toplim mlekom umesiti testo. Dodati kvasac i, ako je potrebno, još malo tople vode da se dobije mekano testo. Podeliti ga na tri dela, s tim da jedan bude nesto veci. U taj veci deo dodati crvenu boju i suvo grože, dobro izraditi testo i ostaviti na toplom. U drugi deo dodati zelenu boju, a treci ostaviti takav kakav je. I ova testa ostaviti na toplom.

Kad su testa udvostrucila zapreminu, pobrasniti što i od crvenog testa napraviti valjak. Belo testo rastanjiti oklagijom i umotati valjak. Lepo ususkati.

Razvuci sada zeleno testo i njime obložiti ceo valjak, lepo saviti krajeve ka unutra.

Hleb staviti u podmazan pleh i ostaviti da odmara. Premazati ga mlekom i peci dok se ne uhvati lepa korica. Izvaditi ga iz pecnice, umotati u krpu da se ohladi, pa seci na kriške.

Savet