

****Panda* hleb***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1,5 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kockica** maslaca
- **200-210 ml** mleka
- **1** žumance
- **1 kašičica** kakaoa
- **1 kašičica** slatke alevne paprike

Priprema

Pomešati u činiji za mešenje suve sastojke, maslac i žumance, pa dodajući mleko, malo-po malo: Umesiti testo srednje tvrdoće. Kolicinu mleka prilagodite, jer u izvornom receptu je pisalo 190 ml meni je bilo malo, pa sam dodala. Dobijeno testo podeliti na tri nejednaka dela. Za braon testo odabrati najmanju loptu, razmutiti sa malo vode, kašičicu kakaoa, tek da se prah razmuti, pa dodati testu i mesiti da se sjedini. Srednju loptu ostaviti kakva jeste, a nešto veću obojiti alevnom paprikom, pripremljenom na isti način kao i kakao. Umotati sve tri kugle, posebno, najlonom i ostaviti da odmaraju.

Belo testo podeliti na jedan manji i dva veća dela. Prvi veći deo izdužiti u valjčić veličine pleha. Braon testo podeliti na četiri dela. Dve loptice istanjiti u valjčice, koje polepimo na beli valjak sa svake strane.

Drugi, manji deo, belog testa takoe oblikujemo u valjak, malo spljoštimo i postavimo u prazninu izmeu braon testa.

Treci deo belog testa rastanjimo oklagijom i umotamo oko vec posloženih delova, podavijajuci krajeve ispod.

Preostale dve loptice braon testa oblikovati u valjice, polepiti sa strane, to ce biti pandine "uši". Crveno testo podeliti na jednu vecu i jednu manju loptu. Od manje lopte oblikovati valjak, koji cemo utisnuti u prazninu izmeu braon testa.

Ostatak crvenog testa rastanjiti u pravougaonik dovoljno velik da se umota ceo hlepecic.

Nauljiti pleh, staviti testo u njega i ostaviti da još malo odmara. Peci na 200 C, dok ne poprimi lepu boju, ostaviti ga još malo u toploj pecnici, kad je iskljucimo, a potom umotati hleb u cistu krpku i ostaviti da se hladi.

Seci hleb na kriške koje ce liciti na "pandu"... P.S. Ovo je za moje sestrice koji obožavaju životinje i verujem da ce razveseliti svako malo dete.. Uživajte!!

Savet

Izvinjavam se zbog lošijih snimaka faza pripreme, kad sam primetlia, ve je bilo kasno, ali se nadam da je postupak koliko-toliko jasan...