

Lubenica - sladak hleb



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj**amleka
- **1 kašicica**margarina
- **6 kašicica** šecera
- **1 ravna kašicica** soli
- **1**žumance
- **1 kesica**suvog kvasca (10 g)
- **4** caše brašna
- **100 g**suvog groža
- **3/4 kašicice** zelene boje
- **1,5 kašicica** crvene boje

Priprema

Malo mleka i margarin staviti na tihi vatru dok se margarin ne rastopi, pa pomešati sa ostatkom mleka u ciniji. Dodati šecer i so, pa mešati da se cecer delimicno istopi, dodati žumanac, umutiti ga, dodati kvasac, promešati, pa dodati 2,5 caše brašna i mešajte. Tekstura koju dobijete treba da bude lepljiva i ne tako gusta. Testo podelite na 4 dela.

Za zeleni deo: 1/4 testa odvojiti u posebnu ciniju, dodati zelenu boju i mešati dok se testo ravnomerno ne oboji. Dodati mu 1/2 caše brašna i umesiti, (dodajte brašno po potrebi). Pokrijte kesom ciniju i stavite da odstoji 1/2 sata.

Za beli deo: Uzmite 1/4 testa i ponovite postupak zelenog dela, samo bez boje. Takoe stavite da odstoji 1/2 sata.

Za crveni deo: Ostale su 2/4 u posudi. Dodati crvenu boju, mešati da se sjedini, dodati suvo grožđe, dodati kašu brašna i umesiti testo, pa staviti da odstoji takoe 1/2 sata.

Nakon 1/2 sata razmesiti crveni deo i napravite lopticu, potom razmesite i razvucite beli deo, pa njim prekrijte crvenu lopticu sa svih strana. Sa zelenim delom ucinite isto i prekrijte, sada, zelenu lopticu, takoe sa svih strana.

Odaberite sud za pecenje, obložite pek papirom i stavite lopticu unutra, pokrijte kesom, i stavite da naraste 1 sat. Loptica naraste duplo.

Sada samo ubacite u rernu da se pece i pecite 15 minuta na 220 stepeni, pa smanjite rernu na 200 stepeni i pecite još 15 minuta.

Savet

Hleb ima ukus domae štrudle.