

okoladni hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **3 kašike**šecera
- **1/2 kašice**cesoli
- **3 kašike**ulja
- **250 ml**mlake vode
- **1 kašika**kakaoa
- **100 g**cokolade

Priprema

U dublju posudu usuti brašno, dodati kvasac, šecer, so, kakao i izmešati, sipati vodu i ulje. Umešati seckanu cokoladu te zamesiti testo. Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste (sat vremena).

Nadošlo testo staviti u nauljan pleh.

Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotov hleb izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo prohladi pa iseci i poslužiti.

Savet

Prvi put sam pravila ovaj hleb-preukusan je, a i kako ne bi bio kada je okolada fantastinog ukusa.