Šareni slatki leopard hleb



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za starter:

- **200 ml**mleka
- **25 g**skrobnog brašna

Za testo:

- **300 g**brašna
- **100 g**šecera
- **50 ml**ulja
- **1 korica**narendane pomorandže
- **1 kesica**vanilin šecera

Za svetlije testo:

- **5 g**kakaa
- **1 kašika**mleka

Za tamnije testo:

- **15 g**kakaa
- **2 kašike**mleka

I još:

- **3,5 g**suvog kvasca
- **50 ml**toplog mleka
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**šecera

Priprema

Raeno po ovom receptu i svi smo bili oduševljeni. Prvo napraviti tangzhong starter. U šerpicu sipati oko 150 ml mleka i neka se zagreje na ringli a u preostalo mleko razmutiti gustin i uliti u vrelo mleko. Kuvati, stalno mešajuci dok se potpuno ne zgusne. Skloniti sa ringle i ostaviti da se prohladi, povremeno promešajte da vam se ne stvori korica. Dok se starter hladi, zagrejati 50 ml mleka da bude toplo, ne vruce, dodati kašicicu šecera, suvi kvasac (ako koristite svež kvasac, dovoljno vam je oko 10 g), kašiku brašna i sve to izmešajte i ostavite da se kvasac podigne. U vanglicu sipati prohlaen starter, nadošli kvasac, dodati šecer, koricu od pomorandže, ja sam dodala i desetak kapi prirodnog ulja od pomorandže, ulje i polovinu brašna i zamesiti. (može rukom, a možete i mikserom) Posuti brašnom radnu površinu, isipati zamešeno testo, koje je vrlo retko i meko u ovom trenutku i po malo dodavati preostalo brašno i mesiti sve dotle dok ne dobijete meko i glatko testo, koje se ne lepi za ruke. (možda ce vam trebati više brašna od 310 g, meni je bilo dovoljno, a može da se desi da vam je potrebno i manje... Originalni recepti, kojih je nekoliko, variraju od 275 g do 375 g) Umešeno testo, ostaviti da se odmara, a vi za to vreme pripremite kakao za oba testa. U jednu zdelicu staviti 5 g i kašiku mleka/vode i sjediniti u kremastu gustu masu, a u drugu zdelicu staviti 15 g i 2 kašike mleka / vode i sjediniti u gustu masu. Testo podeliti na dva dela, jedan deo testa (belo) ostaviti sa strane, a drugu polovinu podeliti na dva dela i u jedan deo umešati prvo kremu od 5 g kakao i umesiti dobro u testo da dobijete svetlo braon testo. Ostaviti sa strane. Tako uraditi i sa drugim delom u koji cete umesiti 15 g kakaoa. U slucaju da vam je to testo malo mekše od prvog, dodati vrlo malo brašna i domesiti testo. Prvu polovinu testa (belo testo) podeliti na 9 loptica, svaka je oko cetrdesetak grama, a možete ako hocete i na više. Ostaviti ih sa strane. Sad podeliti svetlije braon testo na 9 loptica, svako je oko dvadesetak g, malo ih oblikujte i ostavite i njih sa strane i sad podeliti i tamnije testo na 9 loptica i njih ostaviti sa strane. Pokriti testo da vam se ne suši. Pleh za hleb, velicine 10X20cm, ili slicnih velicina prekrite pek papirom. Od svetlije braon kuglica napravite valjkove, dužine koliki vam je kalup (može da bude i kraci) i ostaviti ih sa strane. Tamnije kuglice rastanjite u pravougaonik, dužine koliki vam je pleh i širine oko 5-6 cm (ako je testo po malo lepljivo, pomožite se sa brašnom ili gustinom, ja koristim gustin, svaku kuglicu umocim u malo gustina i tek ih onda valjam) staviti na taj pravougaonik, ne mora da bude perfektno rastanjeno, važno je da to testo obavije valjkove od svetlijeg dela testa i zaviti svetlo testo u tamnije testo. Tako radite sa svih 9 kuglica. Ocistite radnu površinu od delova tamnog testa, i sada rastanjiti belo testo i u svakli pravougaonik staviti valjak sa svetlim i tamnim testom. Male rolatice stavljati u pripremljen kalup i stavljajte ih kako vi volite, ja sam stavljala 3 u jednom redu i imala sam za tri reda. Tako pripremljeno testo pokriti i ostaviti na toplom mestu sat ili sat i po da naraste i da se kolicina udupla. Testo mora duže da raste jer ima vrlo malo kvasca u njemu. Zagrejati rernu na 200°C. Naraslo testo premazati sa mlekom. Staviti testo u zagrejanu rernu i smanjiti temperaturu na 170°C i peci oko 35 do 40 minuta. Ispecen kolac / hleb ohladiti na žici.

Savet