

Black magic bread



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **1 kesicacrne** kolacarske boje
- **225 ml**tople vode
- **malosusama**

Priprema

U prosejano brašno dodati so, šecer, kvasac i kolacarsku boju. Promešati.

Postepeno dodajuci toplu vodu umesiti elasticno testo. Ostaviti da se udupla.

Nadošlo testo istresti na radni sto, oblikovati veknicu i staviti u kalup za hleb. Nek odmara još malo, otprilike dok se ugreje pecnica. Zaseci ga u vidu rombova i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni 15-20 minuta, opet zavisi od pecnice...

Ostaviti ga još par minuta u iskljucenoj rerni, a onda ga izvaditi iz kalupa, umotati u cistu krpu i ostaviti da se hlađi.

Savet

Ako uspete da ostavite da se ohladi potpuno, lepše se see, ali mi svi volimo vru lebac... Što se tie ideje, našla sam na netu, moj hleb je nešto bleee boje, uslikano njobinijim aparatom, ali svejedno, ideja mi se dopala "opasno".