

Lubenica hljeb



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za starter:

- **150 ml** mleka
- **25 g** gustina

Za testo:

- **310 g** brašna
- **50 g** šecera
- **50 ml** ulja
- **1** kesicavanilin šecera
- **20 g** svežeg kvasca
- **50 ml** toplog mleka
- **1 kašika** brašna
- **1 kašikica** šecera

I još:

- **malospanaca**
- **malomalina**
- **malo** suvog grožja

Priprema

Ako mogu ja se uvek odlucim za prirodne boje, a ako to nije moguce uzmite kupovnu boju za kolace. Prvo sam

napravila sa malinama. Stavila šaku malina u blender, izmiksala ih i dobro iscedila sok pomocu gaze, Potom sam sveži spanac takoe izblendirala sa malo vode, isti postupak u gazu i dobro iscedila. Dobila sam sok sa kojim cu da zamesim testo. Potom skuvati starter. U šerpicu staviti mleko, pomešati gustin, skuvati i ostaviti da se ohladi, dobijete smesu tvrdog pudinga. Povremeno promešati da se ne stvori korica. U šerpicu stavite toplo mleko, razmrvljeni kvasac, kašikicu šecera, promešajte i stavite kašiku brašna, ostavite da se kvasac aktivira. U vanglicu sipati prohlaen starter, nadošli kvasac, dodati šecer, ulje i polovinu brašna i zamesiti. (može rukom, a možete i mikserom) Posuti brašnom radnu površinu, i sipati testo, koje je vrlo retko i meko. Dakdje umesite testo, podelite na pola, veci deo ofarbate u roza sa dodatkom malo suvog groža, a onu drugi polovinu prezete na pola, jednu ostavite belu, a drugi ofarbate zeleno. Dodajite brašna po malo da dobijete testo koje se ne lepi za ruke. Možda ce vam trebatи više brašna, nego što je napisano, to je zbog boje, a ako koristite kupljenu boju trebace manje. U roza testo dodate šaku suvog groža, koje glume koštice lubenice, ako imate cokoladne suzice može i sa njima i napravite valjak, razvaljate belo testo i prekriete roza valjak sa belim testom, na zadnjoj strani spojite, isto to uradite i sa zelenim. Stavite u mali kalup 10x20 cm na koji ste stavili papir za pecenje, ostavite da se diže sat vremena na topлом mestu. Upalite rernu na 200 da se greje. E sad viala sam mnogo ovih hljebova gde im se boja dosta promnenila tokom pecenja, pogotovo gornja kora, a ja sam željela da ne posmei da ostane zelena boja. Uzela sam papir za pecenje duplirala i obmotala ga sa alu folijom, alu foliju premazala sam malo ulja da mi se ne zalepi za testo. Stavila u obliku luka, na tepsiju ali ostavljavajući dovoljno prostora da hljeb može još da naraste. Rernu zagreje na 200, potom smanjite na 170, peci oko 35 minuta. Ostavite da se ohladi. Kad se ohladio malo sam htela da išaram koru... dodala malo prah šecera... Eto ako želite da se poigrate i obradujete, mališane.:) nije teško.:)

Savet