

# Spiralni mramorni hleb



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Kora:

- **600 g** brašna
- **75 g** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** žumančeta
- **3,5 dl** mleka
- **50 g** maslaca

### Fil:

- **100 g** čokolada za kuvanje
- **3 kašika** nutela ili eurokrem
- **200 g** pekmeza

## Priprema

U činiji izmešati brašno, šecer, so i suvi kvasac, dodati iseckan maslac. Žumanca razmutiti u mleku, zagrejat, a zatim sipati u brašno izmešano sa ostalim sastojcima i umesiti mekano testo. Ostaviti na toplom mestu dok se testo ne udvostruci. Nadošlo testo istresti na radnu površinu posutu brašnom, blago premesiti i oklagijom razvuci u pravougonik. Istopiti čokoladu za kuvanje, dodati Nutellu i dobro izmešati. Premazati razvuceno testo, zatim preklopiti desnu stranu do polovine.

Preko nje i levu stranu tako da fil ostane u unutašnjosti.

Nastaviti preklapanje, saviti donju stranu testa do polovine.

A nakon toga i gornju tako da dobijete maleni pravougaonik.

Okrenuti testo da spojeni delovi leže na radnoj površini, a zatim oklagijom istanjiti na debljinu od 1 cm.

Nožem ili sekacem za picu iseci testo na trakice. Ako se testo malo uprlja filom ne mari, nakon pečenja svakako će biti "isaran".

Uzimati jednu po jednu trakicu i okretati krajeve u suprotnim smerovima (kao kad cedite mokru garderobu) oblikujući spiralicu.

Dobijene spirale slagati u veliki pleh od rerne obložen papirom za pečenje. Ostaviti spiralice na toplom mestu dok se rerne zagrejava. Uključiti rernu na 180 stepeni. Kad se zagreje ubaciti testo i peći 15-ak minuta (možda i malo kraće, kad površina blago porumeni dovoljno je jer donji deo porumeni za nijasnu više).

Ostaviti pečeno testo u plehu da se prohladi 10-ak minuta, a zatim ga lagano okrenuti na suprotnu stranu. Znači na papiru na kome se pekao hleb treba da leži gornji deo pečenog testa, a ispred vas da se nalazi dno pečenog peciva.

Premažite donji deo (onaj koji je sad na vrhu) pekmezom po ukusu. Potrudite se da testo bude lepo premazano, da nista ne preskocite jer će pekmez u ovom slučaju poslužiti kao lepak. Pomocu papira za pečenje urolajte spirale u veknicu. Vodite računa da se spirale dodiruju, ako neka i pukne samo je rukama pridržite i spojite sa ostatkom hleba. Izvadite hleb iz papira i čvrsto ga stegnite plasticnom folijom te ostavite da se ohladi.

Vodite računa da vam rolna na stolu leži na delu gde se urolana veknica završava jer, u suprotnom, necete dobiti lepe šnitice.

Hladnu veknu secite na parcice i služite.

**Savet**