

Panda hleb



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za hleb:

- **50 g** svežeg kvasca
- **600 g** bršna
- **2 kašice** šecera
- **1 kašica** soli
- **1** žumance
- **1** celojaje
- **300 ml** mlakog mleka
- **100 g** putera
- **1 kašika** kakao praha
- **2 kašice** aleve paprike

Za premazivanje:

- **1** belance - ne umuceno

Za posipanje:

- **2 kašice** susama

Priprema

U vecu vanglu staviti polovinu brašna, dodati izmrvljen kvasac, žumance, jaje, so, šećer i iseckan puter, pa sve to zamesiti sa mlakim mlekom. Dodati preostalo brašno. Testo podeliti na tri loptice.

Prva loptica ostaje bela. Kakao prah razmutiti sa kašikom mlake vode pa umesiti u drugu lopticu tako cemo dobiti tamnu lopticu. Alevu papriku razmutiti sa kašikom mlake vode pa to umesiti u trecu lopticu i dobicemo crvenu lopticu. Loptice uviti u pvc foliju i ostaviti da narastu.

Zatim od svetlog dela testa odvojiti malu lopticu i napraviti valjak dužine tepsije. Od braon testa otkinuti dve manje loptice i napraviti dva valjka iste dužine i staviti ih na ivicu belog valjka kao na slici.

Ostatak belog testa razviti i pokriti valjke kao na slici.

Od ostatka braon testa napraviti dva valjka i staviti ih na ivice belog testa, od crvenog testa odvojiti jednu lopticu i napraviti valjak pa ga staviti u srednu kao na slici.

Ostatak crvenog testa razviti i obložiti ceo hleb kao na slici.

Hleb staviti na pek papir premazati sa neumucenim belancetom posuti sa soli i staviti u kalup da odmori 20 minuta.

Peci na 180 stepeni 20 minuta i onda smanjiti temperaturu na 160 stepni i peci još 15 minuta. Prijatno.

Savet

esto radim ovaj šareni panda hleb po receptu moje pruijateljice Daniele Baši.