

Ražani hleb sa kakaom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gražanog brašna
- **120** gcrnog brašna
- **200** gbelog brašna
- **300** mlvode
- **1/2** kockicekvasca
- **1,5** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **3** kašikekakaoa
- **2** kašikeulja
- **1** kašicidakima

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti sve tri vrste brašna, pa dodati so, ulje, kakao, kim i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo je dosta lepljivo, ali tako i treba da bude. Uz dodatak, vrlo malo, brašna formirati loptu od testa, pokriti providnom folijom i ostaviti da uskisne.

Uskisllo testo prebaciti na, nauljenu, radnu površinu, formirati valjak od testa (nauljenim rukama) i prebaciti ga u kalup za hleb, koji je dobro podmazan. Ostaviti da hleb naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje, na 180 stepeni. Narasli hleb premazati vodom i staviti da se pece. Kada se hleb ispece pokriti ga krpom i ostaviti u kalupu, 10-tak minuta. Zatim ga izvaditi iz kalupa, umotati u krpu i ostaviti da se prohladi.

Savet