

Giraffe Bread



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **400 g**brašna
- **50 g**šecera
- **prstohvatsoli**
- **20 g**putera
- **1 kašicica**instant kvasca
- **250 g**mlijeka

I još:

- **20 g**kakaoa
- **20 g**mlijeka

Priprema

Sjediniti suhe sastojke, pa dodati mlijeko i otopljeni puter. Zamijesiti tijesto. Podijeliti tijesto na 2 dijela: jedan veci, oko 2/3 (nekih 500 g) i manji, 1/3 (oko 250 g)! U veci dio dodati kakao prah, sjedinjen sa mlijekom. Ostaviti tijesto nekih 30 minuta. Zatim tijesto podijeliti na 5 tamnih i 5 svijetlih loptica. Tamnu lopticu ovalno razvaljati, pa zarolati...

Svijetlu lopticu, takoe, ovalno razvaljati...pa na sredinu staviti zarolani tamni dio tijesta.

Bijelim tjestom obložiti tamni, pa presjeci na pola. Reati "rolnice" u kalup, obložen papirom za pecenje. Na isti nacin pripremiti i preostalo tjesto. Prekriti i ostaviti oko 30 minuta.

Peci na 180 C oko 10 minuta, izvaditi i prekriti papirom za pecenje, pa peci još nekih 25 minuta.

Pecen hljeb prohladiti, pa rezati na parcad! Poslužiti uz omiljeni krem!

Savet