

## *Giraffe Bread*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **400 g** brašna
- **50 g** šećera
- **prstohvat** soli
- **20 g** putera
- **1 kašičica** 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 veći, oko 2/3 (nekih 500 g) i manji, 1/3 (oko 250 g)! U veći 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, tako?e, ovalno razvaljati...pa na sredinu staviti zarolani tamni dio tijesta.

Bijelim tijestom obložiti tamni, pa presjeci na pola. Režati "rolnice" u kalup, obložen papirom za pečenje. Na isti način pripremiti i preostalo tijesto. Prekriti i ostaviti oko 30 minuta.

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

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

## **Savet**