

## Rolat hleb



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 360 g belog brašna
- 100 g integralnog raženog brašna
- 100 g graham brašna
- 30 g mleka u prahu
- 4 dl vode
- 3 kašike ulja
- 2 kašike kakaa
- 1 kesica suvog kvasca
- 2 kašicice soli
- 1 kašika šecera
- 1 kašika kima

### Priprema

Pomešajte sve tri vrste brašna, pa dodajte ulje, suvi kvasac, so, šecer, mleko u prahu, kim i vodu i zamesite mekše testo koje treba da bude malo lepljivo za prste (po potrebi dodajte još malo brašna). Ostavite testo 1,5 h na toplom da naraste.

Premesite testo i podelite na 2 jednaka dela. Jedna polovina ostaje kakva je a u drugu stavite jednu kašiku kakaa a drugu kašiku kakaa pospite po radnoj površini i mesite testo dok ne postane braon. Oba dela testa razvucite na pravougaonik dimenzija 37x28 cm.

Stavite braon testo preko belog i urolajte u rolat sa krace strane. Stavite rolat u podmazan uski, duguljast kalup (koji je dimenzija 28 cm pa zato rolate kracu stranu). Ostavite pokriven hleb da odstoji još 1,5 h na toplom.

Stavite hleb da se pece na 200 stepeni 15 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 stepeni, pokrijte hleb alu-

folijom ako je porumeneo i pecite još 25 minuta.

Gotov hleb ostavite da se prohladi u kalupu 10-tak minuta pa ga izvadite iz kalupa, uvijte u krpu i ostavite da se skroz ohladi.

Secite i uživajte!