

?okoladni hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **3 kašike** ulja
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašika** kakaoa
- **100 g** čokolade

Priprema

U dublju posudu usuti brašno, dodati kvasac, šećer, so, kakao i izmešati, sipati vodu i ulje. Umešati seckanu čokoladu te zamesiti testo. Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste (sat vremena).

Nadošlo testo staviti u nauljan pleh.

Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotov hleb izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo prohladi pa iseci i poslužiti.

Savet

Prvi put sam pravila ovaj hleb-preukusan je, a i kako ne bi bio kada je ?okolada fantasti?nog ukusa.