

Hleb sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **270 g** oštrog brašna
- **30 g** mekog brašna
- **30 g** šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **30 g** otopljenog maslaca
- **12 g** svežeg kvasca
- **200 ml** mlakog mleka

Za fil

- **120 g** cokolade
- **1 kašika** maslaca

Priprema

U mlako mleko stavite razmravljeni kvasac, stavite šecer, promešajte, uzmite malo brašna, pospite po površini i ostavite na toplom mestu da se kvasac aktivira. U zdelu stavite oba brašna, so, otopljeni maslac, na mikser stavite nastavke za testo i zamesite, sa nadošlim kvascem... bit ce lepljivo testo, ali ne dodajte brašno. Miksajte dok se testo ne pocne odvajati od zdele. Pokrite kuhinjskom krpom i ostavite na toplom oko 40 minuta da testo udvostruci volumen. Na blago pobrašnjenu podlogu istresite testo, premesite lagano, rukama oblikujte kvadrat, pobrašnjite i oklagijom rastanjite testo 40x25cm. okoladu otopite na pari, umešajte maslac i dobro promešajte. Nanesite na testo, ali ne do kraja, ostavite malo prostora do ruba. Krace strane preklopite prema sredini zatvorite rubove, ponovo nježno razvaljajte testo i tako dva do tri puta. Ako testo pukne ništa strašno, samo pazite da se testo ne zalepi za podlogu, uvek malo pobrašnjite. Kalup za pecenje hleba obložite papirom za pecenje. Testo

razvaljajte u pravougaonik i zamotajte u cvrstu šrtucu, isecite oštrim nožem 6 komada i uspravno stavljajte u tepsiju. Rernu upalite na 180 stepeni, a za to vreme hleb nek stoji pokriven sa krpom. Pecite oko 35 minuta, kad je gotov izvadite iz kalupa i ostavite na rešetku da se skroz ohladi. Ne režite vruc hleb jer ce biti gnjecav, kad se ohladi osušice se, cokolada ce se stisnuti. :)

Savet