

Black magic bread



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kesica** crne kolacarske boje
- **225 ml** tople vode
- **malosusama**

Priprema

U prosejano brašno dodati so, šećer, kvasac i kolacarsku boju. Promešati.

Postepeno dodajući toplu vodu umesiti elasticno testo. Ostaviti da se udupla.

Nadošlo testo istresti na radni sto, oblikovati veknicu i staviti u kalup za hleb. Nek odmara još malo, otprilike dok se ugrije pecnica. Zaseci ga u vidu rombova i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni 15-20 minuta, opet zavisi od pecnice...

Ostaviti ga još par minuta u isključenoj rerni, a onda ga izvaditi iz kalupa, umotati u čistu krpu i ostaviti da se hladi.

Savet

Ako uspete da ostavite da se ohladi potpuno, lepše se vidi, ali mi svi volimo vru lebac... Što se tie ideje, našla sam na netu, moj hleb je nešto blebe boje, uslikano najobinijim aparatom, ali svejedno, ideja mi se dopala "opasno".