

Lubenica hljeb



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za starter:

- **150 ml** mleka
- **25 g** gustina

Za testo:

- **310 g** brašna
- **50 g** šećera
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** vanilin šećera
- **20 g** svežeg kvasca
- **50 ml** toplog mleka
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** šećera

I još:

- **malospanaca**
- **malomalina**
- **malo** suvog grožđja

Priprema

Ako mogu ja se uvek odlucim za prirodne boje, a ako to nije moguće uzmete kupovnu boju za kolace. Prvo sam

napravila sa malinama. Stavila šaku malina u blender, izmiksala ih i dobro iscedila sok pomocu gaze, Potom sam sveži spanac tako?e izblendirala sa malo vode, isti postupak u gazu i dobro iscedila. Dobila sam sok sa kojim cu da zamesim testo. Potom skuvati starter. U šerpicu staviti mleko, pomešati gustin, skuvati i ostaviti da se ohladi, dobijete smesu tvrdog pudinga. Povremeno promešati da se ne stvori korica. U šerpicu stavite toplo mleko, razmrvljeni kvasac, kašikicu šecera, promešajte i stavite kašiku brašna, ostavite da se kvasac aktivira. U vanglicu sipati prohladen starter, nadošli kvasac, dodati šecer, ulje i polovinu brašna i zamesiti. (može rukom, a možete i mikserom) Posuti brašnom radnu površinu, i sipati testo, koje je vrlo retko i meko. Dakdle umesite testo, podelite na pola, veci deo ofarbate u roza sa dodatkom malo suvog grož?a, a onu drugi polovinu prerezete na pola, jednu ostavite belu, a drugi ofarbate zeleno. Dodajte brašna po malo da dobijete testo koje se ne lepi za ruke. Možda ce vam trebati više brašna, nego što je napisano, to je zbog boje, a ako koristite kupljenu boju trebace manje. U roza testo dodate šaku suvog groz?a, koje glume koštice lubenice, ako imate cokoladne suzice može i sa njima i napravite valjak, razvaljate belo testo i prekriete roza valjak sa belim testom, na zadnjoj strani spojite, isto to uradite i sa zelenim. Stavite u mali kalup 10x20 cm na koji ste stavili papir za pecenje, ostavite da se diže sat vremena na toplom mestu. Upalite rernu na 200 da se greje. E sad vi?ala sam mnogo ovih hljebova gde im se boja dosta promenila tokom pecenja, pogotovo gornja kora, a ja sam željela da ne posme?i da ostane zelena boja. Uzela sam papir za pecenje duplirala i obmotala ga sa alu folijom, alu foliju premazala sam malo ulja da mi se ne zalepi za testo. Stavila u obliku luka, na tepsiju ali ostavljajući dovoljno prostora da hljeb može još da naraste. Rernu zagrejte na 200, potom smanjite na 170, peci oko 35 minuta. Ostavite da se ohladi. Kad se ohladio malo sam htela da išaram koru... dodala malo prah šecera... Eto ako želite da se poigrate i obradujete, mališane.:) nije teško.:)

Savet