

Slatki hleb (3)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 1 kockica kvasca
- 200 ml mlakog mleka
- oko 40 g (kockica)margarina
- 1 kašikameda
- 1/2 kašicicesoli
- 1 kašicicakurkume

Za premazivanje:

- 200 g cokolade
- 7 kašika džema od kajsija

Priprema

Stavite kvasac u malo tople vode da naraste. Pomešajte brašno i so u ciniju, dodajte kvasac koji je u meuvremenu narastao. Dodajte mlako mleko postepeno u brašno i pocnite da mesite. Odmah dodajte i rastopljen margarin, kašiku meda i kurkumu. Zamesite glatko testo i stavite na toplo da raste. Posle 45 minuta “odmaranja” testa, premesite ga i ostavite još sat vremena da raste. Nakon toga zagrejte rernu na 200 stepeni i premesite testo još jednom, ali ovoga puta testo rastanjite, prmažite sa otopljenom cokoladom pomešanom sa džemom od kajsija. Urolajte i stavite u podmazanu i brašnom posutu šerpu. Ostavite testo na raste još oko pola sata. Hleb se pece na 200 stepeni u zagrejanoj rerni oko 50 minuta, ali to naravno zavisi od rerne.

Savet

Jako ukusan hleb.