

Žirafa hlebici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **3 dl** mlake vode
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičica** ulja
- **25 g** kvasca
- **1/2 kašičice** kurkume u prahu

Za premazivanje:

- **1/2** čaše (od **200 ml**) vode
- **1 kašičica** kakao
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašičica** ulja
- **prstohvat** soli
- **po potrebi** kukuruzno brašno sitno

Priprema

Kvasac rastvoriti u toplu vodu sa kašičicom brašna i šecera i ostaviti da malo naraste. U gotov kvasac dodati ulje, so i brašno pola kolicine malo umesiti pa dodati kurkumu i ostalo brašno pa umesiti fino glatko testo. Ako treba dodati još malo brašna. Testo ostavite 1 sat pokriveno krpom dok se ne udupla. Zatim testo podelite na 4 jufke i oblikovati loptice malo ih spljostiti rukama i rasporediti ih u pleh obložen pek papirom i ostavite ih da odstoje 10 minuta. Za to vreme pripremiti premaz tako što izmesati sve sastojke da se lepo sjedine. Kukuruzno

brašno nisam merila, dodati onoliko da bude gušće da ne klizi sa testa kad se premažu hlebici. Hlebice u debelom sloju premazati odozgo i ostavite ih 10 minuta da se premaz malo prosuši. Peci ih u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Premaz ce tokom pecenja raspucati i dobice se lepe šare koje podsjećaju na žirafu !!!

Savet