Žirafa hleb

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **1/3 kocke**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja
- **150 ml**tople vode
- **2 kašicice**kurkume

Za premaz:

- **3 kašicice**kukuruznog brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicice**suvog kvasca
- **malo**soli
- **2 kašicice**kakaoa
- **malo**vode

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati so, šecer, kurkumu, ulje, aktivirani kvasac i toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da narasta. Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu površinu, oblikovati veknu i staviti u kalup za hleb. Pripremiti premaz od kakaa i premazati hleb. Ostaviti ga da nadolazi.

Nadošao hleb peci u dobro ugrejanoj pecnici 20-25 minuta, zavisno od špreta, na 200 stepeni. Ostaviti ga u toploj rerni još nekih 10.tak minuta, potom ga uviti u krpu i ostaviti da se prohladi.

Savet