Leopard hleb

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **375 g**brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **180 ml**tople vode
- **2 kašike**ulja

Svetlo-braon deo:

- **1 kašicica**kakaa
- **1 kašika**vode

Tamno-braon deo:

- **3 kašicice**kakaa
- **2 kašike**vode

Priprema

Kvasac aktivirati.Brašno prosejati u zdelu, posoliti i pošeceriti. Sipati ulje, nadošli kvasac i toplom vodom umesiti elasticno testo. Podeliti ga na dva dela. Jedan deo ostaviti beo, a drugi podeliti na jedan manji i jedan veci deo. Razmutiti 3 kašicice kakaa sa 2 kašike vode i dodati u veci deo, pa fino izmesiti. U manji deo dodati kašicicu kakaa pomešanog sa kašikom vode, pa i to umesiti.

Ostaviti sva 3 testa da odmore, a onda ih sve podeliti na po 7 kuglica.

Uzeti kuglicu svetlo-braon testa i razvaljati ga u vrpcu.

Tamno-braon testo oklagijom rasuci u elipsu.

Staviti svetlo-braon vrpcu na tamno-braon testo i zarolati.

Sad belo testo razvuci u elipsu i na njega staviti tamnu rolnicu te umotati. Tako uraditi i sa preostalim testom.

Pekac za hleb obložiti pek-papirom i slagati rolnice, prvo tri, pa preostale cetiri odozgo.

Ostaviti hleb da odmara u plehu i naraste, potom peci u ugrejanoj pecnici, prvih 5 minuta na 200 stepeni, smanjiti na 180 stepeni i peci da fino porumeni, nekih 20-tak minuta, potom smanjiti na 170 i peci još 7-8 minuta. Kad porumeni, prekriti ga pek-papirom i nastaviti peci još 7-8 minuta. Ostaviti hleb da se ohladi u pecnici, potom ga izvaditi i umotati u cistu kuhinjsku krpu. Rezati kad se ohladi.

Savet