

Leopard kruh

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

25 g kukuruznog škroba
250 ml K Plus mlijeka
1 vrećica Sweet chef kvasca
70 g šećera
50 g K Plus maslaca
1 žličica ekstrakta vanilije
1 žličica soli

Korica 1 naranče

380 g glatkog brašna

Čokoladna pasta:

3 žlice kakaa u prahu
1,5 žlica K Plus mlijeka

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte kukuruzni škrob i toplo mlijeko dok se škrob ne otopi. U veću zdjelu dodajte mlijeko, kvasac i šećer. Lagano promiješajte i ostavite 5 minuta dok smjesa ne postane pjenasta. U smjesu s kvascem dodajte otopljeni maslac, sol, vaniliju i koricu naranče.

Mijeseći ručnim mikserom polako dodajte brašno u posudu dok ne dobijete elastično, meko i glatko tijesto.

Ostavite tijesto da odstoji oko 10 minuta pa nastavite mijesiti 6-8 minuta.

Izvažite tijesto i podijelite ga na dvije polovice. Jednu polovicu stavite u posudu i stavite u hladnjak. Uzmite drugu polovicu i ravnomjerno je podijelite na dvije polovice.

Napravite čokoladnu pastu žlicom miješajući kakao i mlijeko. U jednu polovicu tijesta dodajte 1 žlicu paste, a u drugu ostatak. Svaku polovicu umijesite u glatko tijesto.

Sada biste trebali imati jednu kuglicu tijesta od tamne čokolade i jednu kuglicu od svijetle čokolade. Podijelite bijelo tijesto na 8 jednakih dijelova. Ponovite s kuglicama tijesta od svijetle i tamne čokolade.

Sada biste trebali imati 24 komada tijesta.

Započnite tako što ćete svaki svjetlosmeđi komad razvaljati u mali cilindar.

Zatim pomoću valjka razvaljajte komade tamnog tijesta u ravni oval. Stavite cilindar od svijetle čokolade na ravni oval od tamne čokolade. Zatim preklopite tamno tijesto preko svijetlog tako da je cijeli svijetli cilindar umotan tamnim tijestom. Uzmite bijelo tijesto i valjkom ga oblikujte u oval. Ponovite postupak tako da cilindar umotan u tamnu čokoladu stavite na oval od bijelog tijesta, a zatim ga preklopite preko tamne

čokolade i zatvorite vrhove.

Ponovite ovaj postupak s preostalim tijestom dok ne dobijete 8 jednakih cilindara.

Sada svaki cilindar valjajte rukama, tako da se stanji i produži, dok ne dobijete duplu dužinu. Prepolovite tako da imate 16 dugih cilindara. Pripremite kalup za kruh s papirom za pečenje i složite cilindre u kalup. Pokrijte i stavite na toplo mjesto da se udvostruči, oko sat vremena.

Zagrijte pećnicu na 180°C i stavite štrucu u pećnicu. Pecite oko 40 minuta. Ostavite da se kruh ohladi prije rezanja.