




Chleb z kakao

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 160 min

 1 porcja

Składniki:

ROZCZYN: -

świeże drożdże - 13 g

cukier - 0,5 łyżeczka

mąka pszenna typ 750 - 1 łyżeczka

ciepła woda - 25 ml

CIASTO: -

mąka pszenna typ 750 - 275 g

ciepła woda - 150 ml

olej lniany - 1 łyżka

sól - 1 łyżeczka

miód - 0,5 łyżeczka

kakao - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki, oprócz kakao, należy przygotować podwójnie. Na jeden bochenek chleba konieczne jest przygotowanie dwóch rodzajów ciast.

KROK 2: W dwóch małych miseczkach zrobić rozczyny i odstawić w ciepłe miejsce na kilkanaście minut.

KROK 3: Do większej miski przesiać mąkę. Następnie dodać olej, wodę, sól i rozczyn. Całość wyrabiamy hakiem za pomocą robota kuchennego. Gdy ciasto będzie już elastyczne, należy je posypać mąką i odstawić do wyrośnięcia.

Drugie ciasto robimy podobnie, z tym, że dodajemy kakao.

KROK 4: Wyrośnięte ciasta ponownie zagniatamy. Jasne rozciągamy na prostokąt o szerokości foremki i według uznania dodajemy ciemne ciasto, np. odrywając kawałki i rzucając na jasne ciasto. Następnie zwijamy całość. Uformowane ciasto przekładamy do wysmarowanej masłem keksówki o długości 28 cm. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 30 minut.

KROK 5: Po tym czasie wierzch ciasta można posmarować rozbełtanym białkiem i posypać ziarnami, ale nie jest to konieczne. Chleb pieczemy w piekarniku nagrzanym do 220 stopni Celsjusza przez 20

minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 190 stopni i pieczemy jeszcze ok. 15 minut. Upieczony chleb wyjmujemy z foremki i studzimy na kratce.