

mramorni kruh



Ovo je tako jednostavno a tako š mramorni kolač? Voliš kruh? Onda ćeš voljeti u ovo. Tako je efektno kada ti se nađe na stolu. Svi ce misliti da si to negdje kupila! Slijedi moj recept i dobit ćeš ovo mramorno čudo na stolu!

2 šalice glatkog brašna od 2dcl

5g suhog kvasca

3 žlice šećera

10g maslaca

Oko 80ml do 100ml mlijeka

1 jaje

Prstohvat soli

Dodatno 3zlice kakaa i oko 3 žlice brašna

Zamijesi ljepljivo tijesto, podijeli na 2 djela. Jedan dio zamijesi sa 3 žlice brašna, drugi dio sa 3 žlice kakaa. Ostavi ih 20 min.

Oba djela razvaljaj, stavi jedan na drugi, zarolaj u strudlu. Strudlu razvaljaj I preklopi krajeve da formiras kocku. Ostavi 10 minuta. Razvaljaj I formiraj štrucu. Nek se diže dok se pec grije na 180. Zarezi kruh i peci ga 25 minuta.

Ohladi

Poslužila sam na predivnoj dasci koju možeš naći kod @cuckoocups_hrvatska

#mramornikruh#slatkikruh#mramorni#jednostavnirecepti#kruh#dizanotijesto