

Kakaowy chleb z suszonymi wiśniami i rodzynkami



Składniki

80 ml - letnia woda
1 łyżeczka - ekstrakt waniliowy
1 szt. - jajko, roztrzepane
120 ml - mleko
25 g - miękkie masło
7 g - drożdże instant
40 g - cukier
300 g - mąka pszenna 550
1 łyżeczka - sól
3 łyżeczka - kakao, niesłodzone

Opis wykonania

Pyszny, lekko słodki chleb na drożdżach, świetnie smakuje podany z masłem i syropem klonowym

W misce wymieszać wodę z łyżeczką cukru i drożdżami. odstawić na ok 10 min aż drożdże się lekko spenią. Do drożdży dodać mleko, roztrzepane jajko, resztę cukru i ekstrakt waniliowy. W drugiej misce wymieszać przesianą mąkę, kakao i sól. Mleko z drożdżami przelać do misy robota, dodać mieszankę mąki i kakao, wyrabiać przy pomocy haka ok 7 - 8 minut aż powstanie gładkie ciasto. Jeżeli trzeba, dosypać nieco mąki. Zagniecione ciasto przełożyć do natłuszczonej miski, przykryć folią i odstawić do podwojenia objętości - ok 1,5 h. Po tym czasie wyłożyć ciasto na blat, odgazować uderzając w nie pięścią, podzielić na dwie równe części. Każdą część rozwałkować lub rozciągnąć w prostokąt, posypać suszonymi wiśniami i rodzynkami , zwinąć jak roladę wzdłuż dłuższego boku. Przykryć ściereczką i odstawić na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Piekarnik nagrzać do 180 st C. Wyrośnięte chlebki naciąć ukośnie 4 - 5 razy, wstawić do piekarnika na 40 minut lub na tak długo aż chlebki postukane od spodu wydadzą głuchy odgłos. Studzić na kratce. Podawać ze słodkimi dodatkami. Smacznego