



Leopard milk bread

70'

Χρόνος
Εκτέλεσης

2 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

35'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το γάλα, τη μαγιά, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Καλό θα ήταν να αφήσουμε το μείγμα 5-10 λεπτά να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- Προσθέτουμε τη βανίλια, το αλεύρι, το αλάτι, το βούτυρο και χτυπάμε με τον γάντζο, σε δυνατή ταχύτητα για 5-7 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη.
- Το μείγμα θα είναι αρκετά κολλώδες οπότε θα χρειαστεί να την αφαιρέσουμε από τον κάδο με τη βοήθεια του αλευριού.
- Χωρίζουμε το μείγμα σε δυο ίσια κομμάτια και το μισό κομμάτι το χωρίζουμε στη μέση.
- Βάζουμε τα κομμάτια της ζύμης σε τρία **μπολ**. Το μεγαλύτερο κομμάτι το κρατάμε λευκό.
- Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε 1 ώρα να φουσκώσει.

Για το μαύρο μείγμα

- Στο ένα μπολ βάζουμε την κουβερτούρα, το κακάο, το **χρώμα ζαχαροπλαστικής** και ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το χρώμα.
- Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε 1 ώρα να φουσκώσει.

Για το καφέ μείγμα

- Στο τρίτο μπολ βάζουμε το κακάο, το γάλα και ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το χρώμα.
- Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε 1 ώρα να φουσκώσει.

Για τη σύνθεση

- **Κόβουμε** από 6 κομμάτια την κάθε ζύμη.
- Παίρνουμε ένα μαύρο κομμάτι ζύμης και το ανοίγουμε με τα χέρια μας σε κορδόνι μήκους 50 εκ. Ανοίγουμε με τον πλάστη το κορδόνι για να έχει πλάτος 5-6 εκ. Αφήνουμε στην άκρη.
- Παίρνουμε ένα καφέ κομμάτι ζύμης και το ανοίγουμε με τα χέρια μας σε κορδόνι μήκους 50 εκ. Τοποθετούμε την καφέ ζύμη μέσα στην μαύρη και ρολάρουμε. Στο τέλος θα έχουμε την καφέ ζύμη μέσα στη μαύρη.
- Παίρνουμε ένα λευκό κομμάτι ζύμης και το ανοίγουμε με τα χέρια μας σε κορδόνι μήκους 50 εκ. Ανοίγουμε με τον πλάστη το κορδόνι για να έχει πλάτος 5-6 εκ. Τοποθετούμε μέσα στο άσπρο το ρολό με το μαύρο με το καφέ χρώμα και ρολάρουμε. Στο τέλος θα έχουμε ένα κορδόνι ζύμης, άσπρο εξωτερικά, ενδιάμεσα μαύρο και στο κέντρο καφέ.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα κομμάτια ζύμης.
- Κόβουμε όλα τα κομμάτια ζύμης στη μέση, ρολάρουμε μέχρι να φτάσει το κάθε κομμάτι τα 35 εκ. και τα τοποθετούμε σε μια **φόρμα για κέικ 35x10 εκ.**
- Καλύπτουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε 1 ώρα να φουσκώσουν.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ψήνουμε για 30-35 λεπτά.
- Ξεφορμάρουμε και αφήνουμε να κρύνει καλά.
- Αλείφουμε με την πραλίνα φουντουκιού, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 380 γρ. γάλα, χλιαρό
- 1 κ.σ. μαγιά ξηρή
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. **εγκύλισμα βανίλιας**
- 560 γρ. αλεύρι σκληρό
- 1 πρέζα αλάτι
- 30 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

Για το μαύρο μείγμα

- 50 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 10 γρ. κακάο
- 1 κ.γ. **μαύρο χρώμα ζαχ/κής σε πάστα**

Για το καφέ μείγμα

- 30 γρ. κακάο
- 20 γρ. γάλα

Για το σερβίρισμα

- **πραλίνα φουντουκιού του Ακ**

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

278 Θερμίδες (kcal)	5.9 Λιπαρά (γρ.)	3.5 Καρ.Λίπη (γρ.)	47.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	8%	18%	18%
12.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.32 Αλάτι (γρ.)
13%	14%	12%	5%