

Pozdravljeni . Ker vem, da ste ustvarjalni in radi kuhate, boste v tem tednu pripravili naše najbolj osnovno živilo - kruh, ki ga potrebujemo vsak dan. Pa še v trgovino ne bo potrebno hoditi ponj.

Ko bo kruhek pečen, ga fotografirajte in mi fotografije pošljite na e-mail tanja.belic@guest.arnes.si .

Za vse, ki bi si želeli delo olajšati si pogledjte videoposnetek :

<https://www.youtube.com/watch?v=ZBEyi63qXak>

Recept za 1 kg kruha (predno se lotite izdelave testa, prosim, preberite recept vsaj 2x):

Sestavine: 75 dag moko,

20 g svežega kvasa (slaba polovica kocke) ali ena vrečka suhega kvasa

3 čajne žličke soli

približno 0,5 l mlačne vode

3 žlice olja

Postopek priprave:

V skledi zmešamo moko, sol in kvas . V sredini naredimo jamico v katero vlijemo olje ter dolijemo mlačno vodo. Količina vode je odvisna od moko same (kako suha je moka). če bo testo preveč lepljivo, dodajte še moko. Če bo testo presuho, dolijete še malo mlačne vode.

Z električnim mešalcem testo gnetemo toliko časa, da dobimo elastično testo – približno tri minute.

Lahko pa testo gnetemo tudi na roke . Nato testo še pregnetemo v obliko hlebčka in pustimo vzhajati v skledi, da naraste na dvojno količino oz. do roba sklede. Vzhajanje traja približno dve uri. Da bo lepo vzhajal, ga damo na toplo in pokrijemo z dvakrat prepognjeno krpo, ki jo navlažimo z mlačno vodo .

Ko je dovolj vzhajano, ga položimo na pomokano površino in še enkrat na roke dobro pregnetemo. V skledo damo čisto krpo, jo dobro pomokamo, nanjo položimo testo, ga pokrijemo z navlaženo krpo in spet vzhajamo, enako kot prvič. V drugo testo vzhaja manj časa - približno 3/4 ure.

Ko je testo ponovno vzhajalo, vključimo pečico na 200 stopinj celzija, vzamemo plitev pekač, nanj položimo peki papir, odgrnemo testo, poveznemo pekač preko posode s testom in obrnemo okoli. S testa odstranimo posodo in krpo (upam, da ste dobro pomokali, da se vam krpa ni zalepila za testo), prerežite testo trikrat z ostrim nožem in potisnete vse skupaj (pekač, peki papir in hlebček testa) v ogreto pečico. Čez petnajst minut lahko temperaturo pečice znižate na 185 stopinj. Pečete približno 45 minut.

Ko je kruh pečen, ga vzamete in pečice. Kruh je pečen, ko votlo zazveni, ko ga potrkate po dnu.

Če imate radi trdo skorjo, ga pustite ohladiti kar tako. Če pa vam je ljubša rahla, a še vseeno hrustljava skorjica, ga zavijte v čisto kuhinjsko krpo in ohladite.

Pa dober tek !

