

KRUH

Potrebujemo:

- 1 kg moke
- 1 kocko kvasa (42g)
- 3-4 žlice olivnega olja
- 3-4 žlice kisle smetane
- 4 – 5 dl mlačne vode
- 1, 5 čajne žličke soli
- malo sladkorja
- jajce ali smetana za premaz
- 1-2 pesti mešanice semen za kruh (po želji)

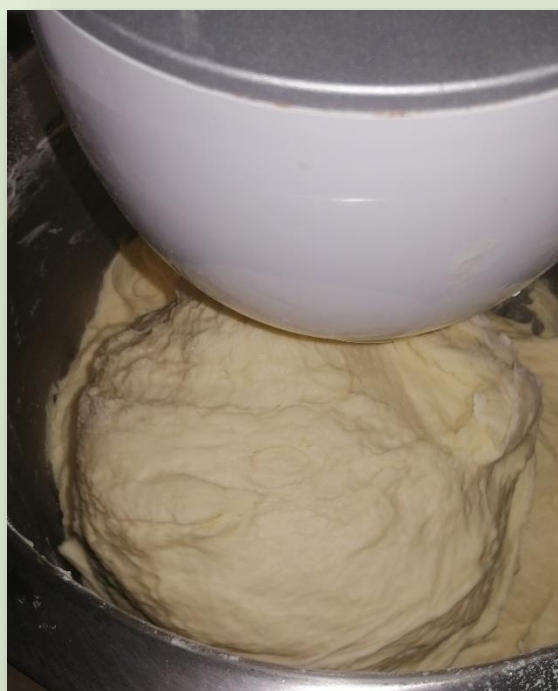


NAJPREJ NAREDIMO KVASEC. V SKODELICO RAZDROBIMO KVAS, DODAMO PRIBLIŽNO 1 dl MLAČNE VODE, ŽLIČKO SLADKORJA IN ŽLICO MOKE. PREMEŠAMO IN PUSTIMO, DA VZHAJA.



V POSODO PRESEJEMO MOKO. NA SREDINI NAREDIMO VDOLBINICO, V KATERO DAMO KVASEC. SOL IN KISLO SMETANO DODAMO OB ROB POSODE. ZAČNEMO

MESITI IN HKRATI POČASI DODAJAMO VODO IN OLIVNO OLJE. DOBRO PREMESIMO. DOBITI MORAMO GLADKO TESTO, KI NE SME BITI PRETRDO.



TESTO VZHAJAMO PRIBLIŽNO 45 MINUT. NATO GA RAZREŽEMO NA 2 DELA (ČE ŽELIMO LAHKO NA 4 DELE). ŠE MALO PREGNETEMO IN NATO NA POMOKANI POVRŠINI RAZVALJAMO IN ZAVIJEMO (KOT ROLADO). PO ŽELJI DODAMO SEMENA. ŠTRUČKE POLOŽIMO V PEKAČ IN GA POKRIJEMO S ČISTO KRPO. PONOVRNO VZHAJAMO PRIBLIŽNO POL URE.

TIK PREDEN DAMO KRUH V PEČICO, GA RAHLO ZAREŽEMO IN PREMAŽEMO Z JAJCEM ALI SMETANO.



KRUH PEČEMO NAJPREJ 15 MINUT NA 220°C, NATO PEČICO ZNIŽAMO NA 180°C
IN PEČEMO ŠE PRIBLIŽNO 30 MINUT.



ČE POTREBUJEŠ POMOČ ALI NASVET, MI PIŠI NA jasmina.likar@os-ajdovscina.si