

PEKA KRUHA

BELI KRUH

1 kg namenske moke
(mešane pšenične moke)
1 žlička soli
4 dag kvasa
½ žlice sladkorja
7,5 dl toplega mleka ali vode
1 dl toplega olja ali
10–12 dag masla



Moko presejemo v skledo, ob steni damo sol. V treh žlicah toplega mleka raztopimo kvas in polovico žlice sladkorja ter zlijemo v jamico sredi moke. Po kvasu posipamo 2 žlici moke in pustimo vzhajati. Ko se dvigne, prilivamo mleko, da zamesimo mehkejšo testo. Prilijemo toplo olje ali raztopljeno maslo in testo dobro pregnetemo. Pokrito naj na toplem vzhaja eno uro in pol. Vzhajano testo še malo pregnetemo in preložimo v pehar ali primerno skledo, ki smo jo pokrili s prtičem in potresli z moko. Površino testa rahlo pomokamo in pokrijemo z vogali prtiča (ali z drugim prtičem). Vzhaja naj eno uro. Potem testo obrnemo na namazan pekač. Hlebec po vrhu dvakrat ali trikrat zarežemo z nožem in postavimo v pečico, ogreto na 200 °C. Ko dobi lepo rjavo barvo, temperaturo znižamo (po približno 10–15 minutah). Pečemo ga skupaj 50 minut. Pečen hleb preložimo na desko in pokrijemo s prtičem. Če želimo lepo skorjo, pečen hleb takoj namažemo z oljem.



MOKO SEM PRESEJALA V SKLEDO



DODALA SEM KVAS IN MLEKO TER ZAMESILA. TESTO SEM DALA NAZAJ V POSODO, KJER SE JE VZHAJALO



PO 1h VSHAJANJA SEM ŠE KRUG ENKRAT PREGNETLA IN GA DALA V KOŠARICO, KJER SE ŠE JE VZHAJAL 1h



KO SEM GA OBRNILA IZ KOŠARICE SEM GA ŠE PREMAZALA Z JAJČKO IN GA DALA PEČ



KONČNI IZDELEK

