

KRUH Z DROŽMI

SESTAVINE:

750 g moke (vrsta moke po lastni izbiri)

0,5 l vode

16 g soli

Droži



POSTOPEK:

V skledo presejemo moko. V 0,5l vode raztopimo 16 g soli. Droži (lahko porabiš vse, ali pa si jih pustiš za naprej in jih hraniš – pustiš 1 žlico) zliješ na moko, enako storiš s slano vodo. Če se odločiš, da boš porabil vse droži, si s slano vodo operi kozarček in ga sprazni.

Mesi s kuhalnico, ne z roko. Umesti gladko, lepljivo testo in ga pusti počivati 2-4 ure. Pokrij ga z mokro kuhinjsko krpo. Krpa naj se ne dotika testa. Potem ga spret pregneti s kuhalnico in ga pusti počivat... Postopek ponavljaš do večera. Tik preden greš spat testo močno pregneti s kuhalnico.

Ko se zbudiš, prekontroliraj testo, če še ne leze iz posode pozajtrkuj. Pomokaj si pult, zgneti testo in ga oblikuj v hlebček. Daj ga na pekač in ga pusti vzhajati na toplem 2 - 4 ure.

Ko se ti zdi hlebček dovolj vzhajan, pečico segrej na 220 stopinj (brez ventilatorja).

Preden daš kruh v pečico, ga zareži – najboljši mojstri to počnejo z žiletko (mora biti nekdo od odraslih zraven). Lahko pa preprosto potegneš čez hlebec 3 vzporednice ali dve pravokotnici (povezava z matematiko).

Kruh pečeš 15 min na 220 stopinj, nato temperaturo znižaš na 180 in pečeš še pol ure.