



Domači beli kruh

Chef Dagmar Čehovin

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kvas damo vzhajati s toplim mlekom in žličko sladkorja. V posodo vsujemo moko in sol ter prilijemo olje. Vzhajan kvas dodamo moki in dolijemo toplo mleko. Zamesimo mehko testo, ki naj 2x vzhaja. Vzhajano testo zvrnemo na pomokan pult in oblikujemo štruco. Štruco položimo na pekač in naj še enkrat vzhaja. Vzhajan kruh damo v ogreto pečico in pečemo pri 200 stopinjah 1 uro.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 400 ml mleka
- 1 čajna žlica soli
- 1 kg bele gladke moke
- 1 kocka kvasa
- 0,5 dcl olja