



Pirin kruh

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V posodo stresemo skoraj vso moko (malce je pustimo za kasneje). Na sredini naredimo jamico in v njej razdrobimo kvas in dodamo toplo vodo.

S kuhalnico zmešamo v gladko maso, jo prekrijemo z bombažno krpo in damo na toplo. Po pol ure testo ponovno pregnetemo, pokrijemo z bombažno krpo in ga postavimo na toplo. Postopek ponovimo še dvakrat.

Testo namestimo v pekač (najboljši je srnин hrbet) - ne oblikuje se popoln hlebček, testo je 'prededko'. Premažemo ga s stepenim jajcem in po želji posujemo s semenimi. Kruh pečemo približno pol ure na 180 stopinj.

Dober tek!

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

- 1 kvas
- 1 jajce
- semena po želji
- 2.5 dcl tople vode
- 0.5 kg pirine moke
- 1 žlička soli