



Kruh iz kaljene pire in kamuta

Chef Nudžejma Kitanović

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: poooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kvas in sladkor vmešamo v mlačno mleko in pustimo stati približno 5 minut. V mešalnik damo kaljena zrna* pire in kamuta, vodo, olivno olje in vse zmiksamo. Nato dodamo mleko s kvasom, sol in pirine moke toliko, da je testo kompaktno, vendar ne trdo. Pustimo vzhajati vsaj dve uri. Nato še enkrat premesimo testo in damo v model, kjer počiva še vsaj pol ure. Pečemo v pečici ogreti na 180°C.

*Kaljenje žita - poglejte moj recept za humus, kjer je navodilo za kaljenje čičerike in pri žitu lahko postopate enako. Ne pozabite pa GLASOVATI še za tisti recept ;) Hvala!

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

- nekaj polnozrnatih pirine moke
- 2 jedilna žlica olivnega olja
- 1 čajna žlica soli
- 1 čajna žlica sladkorja
- 21 g svežega kvasa
- 50 ml mlačnega mleka
- 1 pest zrn pire
- 1 pest zrn kamuta
- 50 ml mlačne vode