SKUHAJ.SI



KRUH IZ RŽENE MOKE

Chef ANITA ŠPILAK
Vrsta jedi: kruh
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz kvasa, moke, sladkorja in vode pripravimo kvasni nastavek, pustimo da kvas naraste.Nato zamesimo trše testo, to naj počiva pol ure.Sledi premesitev in odlaganje v košarico ter ponovno vzhajanje.Kruh premažite z mlačno vodo, kislim mlekom in ga pecite 5 min pri 240*C, nato še 40 minut pri 180-190*C.
(v kruh lahko zamesite tudi kumino ali janež)

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

- 1 čajna žlica sladkorja
- 1 jedilna žlica olja
- 3 čajna žlica soli
- 30 dag ostre moke
- 4 dag kvasa
- 40 dag ržene moke
- 1 čajna žlica kisa
- 4-5 dcl mlačne vode