SKUHAJ.SI



Polnozrnat pirin kruh

Chef klavdija hiti
Vrsta jedi: kruh
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz pirine polnozrnate moke, kvasa, soli, sladkorja in mleka zamesimo testo, pustimo, da vzhaja, spet pustimo da vzhaja, oblikujemo v štručko ali hlebček. Damo na pekač in pustimo da vzhaja, premažemo z oljem,ter damo v pečico na 200 stopinj celzija za 10min. Po tem času zmanjšamo na 180 stopinj celzija in pečemo še 30min. Vzamemo ven in ohladimo.

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

- - sol
- 1 ščepec sladkorja
- 1 jedilna žlica olja za premaz
- 300 ml mleka
- 0.5 kg pirine polnozrnate moke
- 0,5 kos kocke kvasa

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**