

## PEKA DOMAČEGA KRUHA

### ZA PRIPRAVO POTREBUJEMO

- ✓ 1 kg moka (krušne, bele...)
- ✓ 6 dcl mlačne vode
- ✓ 2 mali žlički sladkorja
- ✓ 1 kocka kvasa
- ✓ 1,5 male žličke soli
- ✓ 2 žlici olja (olivnega ali belega)



## POTEK PRIPRAVE IN PEKE

V posodo, kjer bomo meslili kruh, presejemo moko.

V drugi posodici zmešamo 1 dcl mlačne vode in razdrobljen kvas, ki smo mu dodali sladkor za boljše vzhajanje.

V sredini moke naredimo jamico in vanjo vlijemo kvas, malo pomešamo z moko ter pustimo 5 minut, da kvas začne delovati.



Nato dodamo sol - ob robovih na moko,

pazimo, da ne pride v stik s kvasom, ker sicer nebi vzhajal.

Dodamo ostale sestavine (mlačna voda, olje) ter zamesimo gladko

(testo je dovolj zameseno, ko gre lepo od rok),

srednje trdo testo, ga posujemo z moko, pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati približno 1 uro.



Ko je testo primerno vzhajano

(ko naraste za približno dvojno količino),

ga narahlo še enkrat premesimo in oblikujemo v lepo kroglo.



Po želji ga lahko damo še v pomokano košarico,

da bo imel lepo obliko in pustimo, da še enkrat vzhaja.

Tokrat le za kakšnih 20 minuto



Pečico segrejemo na 180 stopinj (ventilator ali klasika).

Kruh na rahlo vsujemo na pomokan pekač,  
ga nekajkrat prebodemo z nožem in damo peči.



Pečemo približno 40 minut, oziroma tako dolgo, da dobi lepo  
zlatorjavo barvo. Predenemo ga na bombažno krpo in dobro zavijemo,  
da se počasi ohladi.

Dober tek in ostanite zdravi!

