

PEKA KRUHA

SESTAVINE

PIRIN KRUH S ČEBULO (1kg)

- 620 g pirine moke
- 350 ml mlačne vode
- 12 g soli
- 8 g svežega kvasa
- 10 ml olja
- 80 – 100 g prepražene čebule



KRUH S SEMENI (1kg)

- 620 g pšenične moke (TIP 500 ali 850)
- 350 ml mlačne vode
- 12 g soli
- 8 g svežega kvasa
- 10 ml olja
- 30–50 g mešanih semen (sončnična, lanena, sezamova, bučna ...)



POSTOPEK

PIRIN KRUH S ČEBULO (1kg)

- Čebulo nareži na drobne koščke in jo na malo olja počasi prepraži do zlato rjave barve. Nato jo popolnoma ohladi.
- V mlačni vodi raztopi kvas.
- Dodaj moko, sol in olje ter zamesi gladko, mehko testo. Gneti približno 8 – 10 minut.
- Na koncu nežno vgneti ohlajeno prepraženo čebulo.
- Testo pokrij in pusti vzhajati 30 – 40 minut na toplem, da se volumen približno podvoji.
- Vzhajano testo rahlo pregneti in oblikuj hlebec.
- Položi ga na pekač ali v košarico za vzhajanje ter pusti še 15 – 20 minut.
- Pečico segrej na 200 – 210 °C.
- Kruh peci 30 – 35 minut, dokler skorja ne postane lepo zapečena.
- Pečen kruh ohladi na rešetki.

KRUH S SEMENI (1kg)

- V mlačni vodi raztopi kvas.
- Dodaj moko, sol in olje ter zamesi gladko in elastično testo.
- Med gnetenjem dodaj približno polovico semen.
- Testo pokrij in pusti vzhajati 30 – 40 minut na toplem.
- Nato testo rahlo pregneti in oblikuj hlebec.
- Površino kruha navlaži z malo vode in posuj s preostalimi semeni.
- Pusti še 15 – 20 minut za kratko vzhajanje.
- Pečico segrej na 200 – 210 °C.
- Kruh peci 30 – 35 minut, da dobi zlato rjavo skorjo.

Projekt sofinancira Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.
S projektom smo kandidirali na Javnem pozivu Lokalne akcije skupine Gorenjska košarica za podeželje.