

NJAMI NJAMI HRANA

Pozdravljene učenke in učenci!

Pripravljate kakšne napitke ali hrano sedaj, ko ste večino časa doma?

Če vam bo dolgčas, lahko spečete kruh. Ni boljšega od domačega kruha. Starši vam naj pri tem malo pomagajo. Ne pozabite na higieno in na pospravljanje ter čiščenje posode in delovne površine. 😊

Lepo vas pozdravljam, učiteljica Tanja Lehner.

Pripomočki:

- 1 večja plastična posoda za mešanje
- tehtnica
- merilna posoda za vodo
- žlica (jedilna)
- krožnik
- čista kuhinjska krpa
- čista brisača
- peki papir
- škarje

Sestavine:

- ½ kg ostre moke
- 3 dcl mlačne vode
- 1 ravna žlica sladkorja
- 1 ravna žlica soli
- 1 vrečka suhega kvasa ali 1/2 kocke svežega kvasa

Postopek:

1.

Moko vsuj v plastično posodo in dodaj sol. Premešaj.

V mlačno vodo dodaj sladkor in kvas ter dobro premešaj.

Mešanico vode, kvasa in sladkorja počasi in enakomerno prelij v posodo z moko in soljo. Med prelivanjem maso počasi mešaj z roko. Delaj krožne gibe.

Počakaj 10 minut, da testo počiva.

2.

Maso položi na delovno površino, katero si predhodno posipal z moko.

Gneti 10 minut, da bo nastalo gladko testo (če je testo lepljivo dodaj malo moke).

Oblikuj kroglo, položi jo v plastično posodo in potrosi malo moke po vrhu.

Pokrij s čisto kuhinjsko krpo in krožnikom.

Celotno posodo še pokrij s čisto brisačo. Testo naj vzhaja 2 uri.

3.

Vzhajano testo položi na delovno površino. Pregneti ga tako dolgo, dokler ne iztisneš celotnega zraka iz testa.

Testo oblikuj v želeno obliko npr. štruco in ga položi na pekač, ki si ga predhodno pokril s peki papirjem. Potrosi moko po vrhu.

Testo pokrij s krpo in brisačo. Drugič naj testo vzhaja vsaj 45 minut.

4.

Pečico segrej na 220 stopinj in peči kruh 20 minut.

Po 20 minutah znižaj temperature pečice na 200 stopinj in peči še 20 minut (tako bo kruh dobil hrustljivo skorjo).

Pečen kruh položi na mrežo, da se ohladi. Počakaj vsaj 20 minut preden ga serviraš.

Njami, njami kako diši! Dober tek!

