

Kruh u obliku peciva



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 vrecice** suhog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **50 ml** ulja
- **500 ml** mlake vode

Priprema

U posudu uliti mlaku vodu i ulje (ulje treba malo zagrijati), dodati kvasac, šecer i sol. Sve izmješati da se sjedini a kvasac otopi. Brašno prosijati i da bude sobne temperature. Pa dodavati u vodu sa kvascem malo po malo i na kraju izraditi tijesto na radnoj površini što kruh duže mjesite bolje za njega biti ce finiji. Zatim tijesto kada ste izradili naujiti ga i ostaviti prekrto prozirnom folijom, a može i krpom da odstoji 30 minuta. Kada je odstojalo premijesiti još jednom i ostavti da odstoji još 30 minuta (opet premazivati uljem).

Nakon što ste ga drugi puta premijesili i razvuci tijesto i obilokovati oblik kruha po želji možete standardno možete kao ja u obliku peciva znaci izgled neka bude po vašoj želji. Možete ga zarezati odozgora lagano. Ugrijati pecnicu na 50 stepeni isprskati kruh vodom i staviti u pecnicu da kisne oko 15-20 minuta. Nakon toga izvadite kruh iz pecnice i ukljucite pecnicu na 200 stepeni. Vratite kruh u zagrejanu pecnicu i pecite 45 minuta.

Kada je kruh gotov umotajte ga u kuhinjsku krpu neka se hladi ili ako želite hrskavu koricu ostavite ga na nekakoj rešetkici neka se hladi. Ovaj kruh izae isti kao iz pekare, još jedna mala napomena ako vam je pecnica kao i moja pre jaka smanjite temperaturu na 180 stepeni, a pecite 10tak minuta duže.

Savet

Od ovoga tijesta možete raditi sve oblike peciva jako je pogodno za raditi i jako je ukusno tijesto.