

Slatki kruh



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **2**jajeta
- **1** kesicakvasca
- **120 g**šecera
- **100 g**rastopljenog putera
- **1** prstohvatsoli
- **300 ml**mlijeka
- **po željikorice** limuna
- **1 šaka**grožica

Priprema

Prvo kvasac rastopimo u 50ml mlako mljeko, žlicu šecera i žlicu brašna. Stavimo da nadodje. Jaja i šecer mixamo. Dodamo pripremljeni kvas, rastopljeni maslac, ostalo 250 ml mljeka, koricu limuna i sol.

Mješamo sa mixerom za tjesto i povremeno dodajemo brašno mješajuci sa mixerom. Na kraju dodajemo grožice koje smo natopile u mlaku vodu. Mjesimo samo malo smjesu na pobrašnjanu površinu i stavimo na toplome da nadoe. Pa je stavimo na pobrašnjanu površino i djelimo na dve. Formiramo malo sa rukama (ne mjesite previše) pa smjesu stavimo u kalup za kruh. Smjesa je dovolna za 2 kalupa.

Stavimo opet da nadou na toplome nekih 15-20 minuta. Pecemo u zagrejanu pecnicu na 180C dok ne porumene. Ja sam pekla oba dva u isto vrijeme u pecnici. Vruće ih pokrijemo sa kuhnjskom krpom.

Savet

Mekan, i mirisan vrlo ukusan kruh.