

## *Slatki kruh*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- 2 jajeta
- **1 kesica** kvasca
- **120 g** šećera
- **100 g** rastopljenog putera
- **1 prstohvat** soli
- **300 ml** mlijeka
- **po želji** korice limuna
- **1 šaka** grožica

## **Priprema**

Prvo kvasac rastopimo u 50ml mlako mljeko, žlicu šećera i žlicu brašna. Stavimo da nadodje. Jaja i šećer mixamo. Dodamo pripremljeni kvas, rastopljeni maslac, ostalo 250 ml mlijeka, korice limuna i sol.

Mješamo sa mixerom za tjesto i povremeno dodajemo brašno mješajući sa mixerom. Na kraju dodajemo grožice koje smo natopile u mlaku vodu. Mjesimo samo malo smjesu na pobrašnjaju površinu i stavimo na toplome da nadoe. Pa je stavimo na pobrašnjaju površinu 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 kuhinjskom krpom.

## Savet

Mekan, i mirisan vrlo ukusan kruh.