

## KRUH:

Kruh je osnovno živilo, spečeno iz testa, zamesenega iz moke, vode in kvasa. Skoraj vedno je v testu prisotna tudi sol. Pri nekaterih vrstah kruha se osnovnim sestavinam pridružijo še začimbe in cela zrna, katera včasih služijo tudi okraševanju.

Kruh lahko jemo samega, pogosto pa ga uživamo z različnimi namazi, kot so maslo. Nepogrešljiv je tudi pri pripravljanju različnih sendvičev, pri katerih je kruh lahko hladen ali pa opečen.

Kruh lahko shranjujemo v krušni škatli, da dalj časa ostane svež. Kruh otrdi hitreje pri nizki temperaturi hladilnika, vendar shranjen v tej napravi kasneje splesni. Primeren način shranjevanja kruha je tudi zamrzovanje, pri čemer je pomembno, da v skrinjo vlagamo svež kruh. Pri temperaturi - 24 °C lahko kruh hranimo neomejeno dolgo.



## Izziv:

1 - naredite plakat, spretnejši lahko tudi PP prezentacijo o načinu priprave Od zrna do kruha v sodobnem času

2 - po spodnjem receptu ali seveda tudi vašem, specite vam najljubši kruh.

## RECEPT:

### KRUH IZ BELE PŠENIČNE MOKE

#### Sestavine:

1000 g pšenične moke

4 - 5 dcl mlačne vode

20 g kvasa

20 g soli

5 dag masla

ščepec sladkorja za kvas

### Postopek :

- kvas zdrobimo, dodamo ščepec moke, sladkorja in malo tople vode
- postavimo na toplo in počakamo da vzhaja
- v večjo posodo presejemo moko (ne čisto vse)
- maslo stopimo, dodamo vodo in sol
- v presejano moko damo vzhajan kvas in stopljeno maslo z vodo in soljo
- naredimo testo, gnetemo toliko časa da se ne prijemlje posode, lahko dodajamo moko, ki smo jo pustili
- pripravljeno testo naj vzhaja do dvakratne velikosti
- testo oblikujemo v štruco ali hlebček, postavimo na namaščen pekač, premažemo z vodo, mlekom ali jajcem, zarežemo z nožem po vrhu hlebčka ali štruče
- damo v segreto pečico 180 - 190°C, pečemo 45 min

## MLEČNI KRUH

### Sestavine:

- 1000 g bele pšenične moke
- 20 g kvasa - 1 kocka
- 4,5 - 5 dcl mleka
- 20 g soli
- 80 g masla
- 50 g sladkorja
- 1-2 rumenjaka

### Postopek :

- kvas zdrobimo, dodamo ščepec moke, sladkorja in malo tople vode
- postavimo na toplo in počakamo da vzhaja
- v večjo posodo presejemo moko (ne čisto vse)
- maslo stopimo, dodamo mleko, sladkor, rumenjake in sol
- v presejano moko damo vzhajan kvas in stopljeno maslo z vodo in soljo
- naredimo testo, gnetemo toliko časa da se ne prijemlje posode, lahko dodajamo moko, ki smo jo pustili
- pripravljeno testo naj vzhaja do dvakratne velikosti
- testo oblikujemo v štruco ali hlebček, postavimo na namaščen pekač, premažemo z vodo, mlekom ali jajcem, zarežemo z nožem po vrhu hlebčka ali štruče
- damo v segreto pečico 180 - 190°C, pečemo 45 min