

DOMAĆI SELJAČKI KRUH

Za starter:

225 g brašna
1 žličica suhog kvasca
200 ml mlake vode

Za kruh:

500 g brašna
2 žličica suhog kvasca
2 žličice soli
75 ml jogurta
200 ml mlake vode

Prvo napravite starter. U prikladnoj posudi pomiješajte brašno, kvasac i vodu. Zatvorite posudu i stavite je u hladnjak preko noći.

Sljedećega dana u prikladnu posudu prosijte brašno pa ga pomiješajte sa soli i kvascem. U posudu sa starterom ulite vodu i jogurt pa sve promiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Dobivenu smjesu prelite preko brašna pa miješajte drvenom kuhačom dok se ne formira kugla. Istresite na lagano pobrašnjenu radnu površinu pa mijesite dok ne dobijete glatko i elastično tijesto, 10-ak minuta. Posudu u kojoj ste zamijesili tijesto lagano nauljite pa stavite tijesto u nju, prekrite čistom kuhinjskom krpom pa stavite na toplo mjesto da se diže 90 minuta.

Plitki lim obložite papirom za pečenje.

Dignuto tijesto premijesite i oblikujte po želji. Stavite ga na pripremljeni lim pa ponovno prekrite kuhinjskom krpom i dižite na toplom mjestu još 1 sat.

Zagrijte pećnicu na 230 C.

Na najgornju rešetku pećnice stavite prazan lim koji ćete zagrijavati zajedno sa pećnicom. Dignuti kruh nekoliko puta zarežite oštrim nožem pa ga stavite u prethodno zagrijanu pećnicu.

U prazan zagrijani lim ulite 200 ml vode pa brzo zatvorite vrata pećnice kako vodena para ne bi pobjegla van.

Nakon 20 minuta pečenja smanjite temperaturu pećnice na 220 C i nastavite peći kruh još 25 minuta.