

RAŽENI KRUH SA SJEMENKAMA

350 g raženog brašna
150 g brašna T-850
10 g soli
20 g svježeg kvasca
75 g meda
340 ml tople vode
2 žličice sjemenki kima
75 g sjemenki suncokreta
75 g sjemenki sezama
1 žličica sjemenki maka
sjemenke po izboru za posip

U posudu stavite toplu vodu pa dodajte kvasac i žličicu brašna pa sve dobro izmiješajte.

Stavite na toplo mjesto da se kvasac aktivira i zapjeni.

U veću posudu prosijte obje vrste brašna pomiješane sa soli.

Dodajte sjemenke.

U sredini napravite udubinu pa u nju stavite med i zapjenjeni kvasac.

Umijesite glatko i elastično tijesto.

Oblikujte ga u kuglu.

Pobrašnite posudu u kojoj ste umijesili tijesto pa vratite tijesto unutra.

Prekrijte čistom kuhinjskom krpom pa dižite na toplom mjestu 1 sat dok se tijestu ne udvostruči volumen.

Namastite i pobrašnite duguljasti kalup ta kruh.

Na lagano pobrašnjenu radnu površinu istresite dignuto tijesto pa ga premijesite i oblikujte u štrucu dimenzija pripremljenog kalupa.

Štrucu stavite u pripremljeni kalup i lagano premažite vodom.

Posipajte sjemenkama.

Prekrijte krpom pa ponovno dižite kruh 1 sat.

Ugrijte pećnicu na 250 C.

Na dno pećnice stavite zagrijavati metalni lonac.

Lim obložite papirom za pečenje.

Dignuti kruh istresite na lim pa ga stavite u pećnicu a u lonac koji se grijao zajedno s pećnicom ubacite par kockica leda, koje će otapanjem stvoriti vodenu paru.

Pecite kruh 10 minuta a nakon toga smanjite temperaturu pećnice na 220 C i izvadite lonac u kojem je bio led.

Nastavite peći kruh još 30-ak minuta ili dok ne dobije lijepu i hrskavu koricu.