

KRUH SA BRUSNICAMA I LJEŠNJACIMA

315 g integralnog brašna
210 g crnog brašna
7 g kvasca
1 žlica soli
1 žličica šećera
375 g vode
100 g tostiranih, krupno sjeckanih lješnjaka
50 g brusnicama

U mlaku vodu dodajte šećer i kvasac.

Izmiješajte.

Stavite na toplo mjesto da se zapjeni.

U prikladnu posudu prosijte obje vrste brašna pa ga pomiješajte sa soli.

Ulite zapjenjeni kvasac pa umijesite glatko tijesto.

Na kraju umijesite nasjeckane lješnjak i grožđice.

Prekrite čistom kuhinjskom krpom pa stavite na toplo mjesto da se diže dok mu se ne udvostruči volumen, otprilike 90 minuta.

Na lagano pobrašnjennoj površini premijesite tijesto pa ga oblikujte po želji.

Namastite i pobrašnite duguljasti kalup za kruh.

Oblikovani kruh stavite u kalup.

Ponovno prekrite čistom kuhinjskom krpom i dižite još 1 sat.

Ugrijte pećnicu na 250 C.

Na dno pećnice stavite zagrijavati metalni lonac.

Stavite dignuti kruh u pećnicu a u lonac koji se grijao zajedno sa 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 bude imao lijepu zlatno žutu i hrskavu koricu.