

KRUH SA MEDOM I LAVANDOM

315 g integralnog brašna
210 g brašna
7 g instant kvasca
2 žličice soli
375 g mlake vode
1/2 žličice suhih cvjetova lavande
2 žlice meda

U prikladnu posudu prosijte obje vrste brašna i sol. U sredini napravite rupu pa u nju stavite instant kvasac. Dodajte i med i cvjetove lavande. Na kraju ulite i vodu. Izmiješajte pa nastavite mijesiti dok ne dobijete glatko tijesto. Oblikujte dobiveno tijesto u kuglu. Lagano pobrašnite posudu u kojoj ste mijesili tijesto pa vratite tijesto u nju i prekriti je kuhinjskom krpom. Stavite na toplo mjesto i ostavite da se diže 45 minuta.

Dignuto tijesto premjesite na lagano pobrašnjenoj radnoj površini pa ga vratite ponovno na dizanje na sljedećih 45 minuta.

Namastite i pobrašnite duguljasti kalup za kruh.

Tijesto premjesite, oblikujte u štruca i stavite u pripremljeni kalup.

Stavite na toplo mjesto pa dižite 90 minuta.

U međuvremenu zagrijte pećnicu na 250 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.

Odmah nakon što zatvorite vrata pećnice snizite temperaturu na 220 C pa pecite kruh 10 minuta.

Nakon 10 minuta smanjite temperaturu na 200 C pa pecite kruh još 30 minuta.

Ohladite prije posluživanja.