

RAŽENI KRUH

Za predtjesto:

5g svježeg kvasca
290 g mlake vode
250 g raženog brašna

Za tijesto:

200 g raženog brašna
21 g brašna
1 žličica soli
115 g mlake vode

Za predtjesto u prikladnoj posudi razmutite kvasac u mlakoj vodi.

Dodajte brašno pa iz.

Miješajte da dobijete glatku smjesu.

Prekrite čistom kuhinjskom krpom pa stavite na toplo mjesto da se diže 4-5 sati.

Kada vidite da se tijesto počelo dizati i stvorila se kupola i mjehurići spremni ste za drugi korak.

U prikladnoj posudi pomiješajte obje vrste brašna sa soli pa dodajte predtjesto i vodu.

Mijesite dok ne dobijete glatko i elastično tijesto, otprilike 10 minuta.

Dobiveno tijesto prekrite čistom kuhinjskom krpom i ponovno dižite na toplom mjestu 1 sat.

Pripremite kalup za pečenje.

Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini premijesite tijesto i oblikujte po želji.

Oblikovani kruh ponovne prekrite kuhinjskom krpom i dižite na toplom mjestu 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 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 bude imao lijepu zlatno žutu i hrskavu koricu.