

## KRUH SA FERMENTIRANIM TIJESTOM

Za fermentirano tijesto:

10 g svježeg kvasca  
500 g bijelog brašna  
10 g soli  
350 g vode

Za kruh:

950 g bijelog brašna  
50 g raženog brašna  
720 g vode  
600 g fermentiranog tijesta  
20 g soli

Od ove količine sastojaka za fermentirano tijesto dobiti ćete otprilike 900 g. Kako će vam za kruh biti potrebno samo 600g ostatak možete spremati i u hladnjak i upotrijebiti za novi kruh u roku tri do četiri dana.

Za fermentirano tijesto u prosijanom brašnu vršcima prstiju utrljajte kvasac. Dodajte sol i vodu pa miješajte dok se tijesto ne poveže. Istresite na radnu površinu pa mijesite dok ne dobijete glatko tijesto, 10-ak minuta.

Dobiveno tijesto stavite u pobrašnjenu posudu pa ga ostavite da se diže pokriveno kuhinjskom krpom ili ga prekrite rastezljivom folijom i stavite u hladnjak preko noći.

Za kruh u prikladnu posudu prosijte obje vrste brašna pa primiješajte vodu. Promiješajte pa prekrite čistom krpom i ostavite da odstoji 30 minuta. Nakon 30 minuta dodajte 600 g fermentiranog tijesta i pomiješajte. Dobiveno tijesto istresite na radnu površinu pa ga mijesite 10-ak minuta dok ne dobijete glatko i elastično tijesto. Dodajte mu sol pa mijesite još 2-3 minute. Tijesto oblikujte u kuglu pa ga vratite u posudu, prekrite krpom pa ostavite da odstoji 90 minuta.

Premijesite tijesto i ponovno ga vratite u posudu da odstoji još sat vremena.

Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini premijesite tijesto i oblikujte ga po želji. Stavite oblikovane kruščiće na lim obložen papirom za pečenje pa ih dižite na toplom mjestu još 1 sat.

Zagrijte pećnicu na 250 C.

Na najgornju policu pećnice staviti prazan lim koji je potrebno zagrijavati zajedno sa pećnicom. Dignuti kruh staviti u zagrijanu pećnicu a u prazan lim uliti 2 dcl vode i brzo zatvoriti vrata pećnice. Nakon pet minuta pečenja smanjiti temperaturu pećnice na 220 C pa nastaviti peći kruh još 35 minuta.