

### KRIŽANKA: PEKA KRUHA JE PREPROSTA.

					1 P	O	V	R	Š	I	N	O
	2 L	A	S		E							
					3 K	V	A	S				
4 P	R	E	D	P	A	S	N	I	K			
			5 M	O	K	A	I	N	V	O	D	A
			6 N	A	R	A	S	T	E			
			7 K	R	U	H						
			8 O		H	L	A	D	I	M	O	
9 P	O	Č	I	V	A							
			10 O	L	J	E	M					
11 P	R	E	G	N	E	T	E	M	O			
			12 K	E	P	O						
				13 K	R	P	O					
			14 S	P	E	Č	E	M	O			
					15 P	E	Č	I	C	I		
16 T	E	M	P	E	R	A	T	U	R	O		
				17	O	L						
				S								
			18 D	V	E	S	T	O				
19 T	R	I	K	R	A	T						
			20 V	Z	H	A	J	A				

- 1 – Preden začnemo s pripravo testa, pospravimo delovno ...
- 2 – Spnemo ali pokrijemo si ...
- 3 – Za peko kruha potrebujemo sredstvo za vzhajanje. To je lahko sveži in suhi ...
- 4 – Za peko kruha si nad obleko privežemo ...
- 5 – Dve najbolj osnovni sestavini za peko kruha sta m ... in v ...
- 6 – Če kvasu dodamo mlačno vodo in malo sladkorja ter pustimo 10 minut, ta ...
- 7 – Končni izdelek priprave in pečenja testa je ...
- 8 – Ko je kruh pečen, ga zavijemo v kuhinjsko 13 k... in ga 8 o... na sobno 16 t ...
- 9 – Potem, ko testo dobro 11 p..., ga pokrijemo in pustimo, da 9 p... in 20 v...
- 10 – Preden na pekač damo testo, ga premažemo z ...
- 11 – Ko z vilicami ali mešalnikom zmešamo vse sestavine, testo dobro p...
- 12 – Potem testo oblikujemo v k...
- 14 – Vzhajano testo 14 s... v 15 p...
- 17 – Da ima kruh boljši okus, moki dodamo ...
- 18 – Testo za kruh pečemo pri temperaturi ... stopinj Celzija (°C).
- 19 – Testo mora večkrat vzhajati. Kolikokrat vzhaja po našem receptu?