

Rešitev:

PEKA KRUHA JE PREPROSTA

POSTOPEK

1. V skodelico nadrobimo **kvas**, dodamo mlačno **mleko** in **sladkor**.
2. V skledi zmešamo **moko** in **sol**.
3. Na sredini naredimo jamico, vanjo zlijemo mešanico kvasa, mleka in sladkorja. Dodamo mlačno **vodo**.
4. Premešamo in pregnetemo, nato pustimo, da vzhaja 20 minut.
5. Testo razdelimo na dva dela, ga zopet pregnetemo in pustimo, da vzhaja 20 minut.
6. Testo damo v pekač, malo potlačimo in pustimo, da vzhaja 20 minut.
7. Prebodemo z vilicami in pečemo 20 minut na 200°C.
8. Zavijemo v bombažno krpo, da se kruh ohladi.

SESTAVINE:

1 kocka kvasa

1 kg moke

300 ml mleka

300 ml vode

20 g soli

10 g sladkorja