**PEKA KRUHA JE PREPROSTA**

Uredi povedi v pravilen vrstni red (1. – 8.).

POSTOPEK

\_\_\_ V skledi zmešamo moko in sol.

\_\_\_ Na sredini naredimo jamico, vanjo zlijemo mešanico kvasa, mleka in sladkorja. Dodamo mlačno vodo.

\_\_\_ V skodelico nadrobimo kvas, dodamo mlačno mleko in sladkor.

\_\_\_ Testo damo v pekač, malo potlačimo in pustimo, da vzhaja 20 minut.

\_\_\_ Zavijemo v bombažno krpo, da se kruh ohladi.

\_\_\_ Premešamo in pregnetemo, nato pustimo, da vzhaja 20 minut.

\_\_\_ Prebodemo z vilicami in pečemo 20 minut na 200°C.

\_\_\_ Testo razdelimo na dva dela, ga zopet pregnetemo in pustimo, da vzhaja 20 minut.

SESTAVINE:

1 kocka kvasa

1 kg moke

300 ml mleka

300 ml vode

20 g soli

10 g sladkorja