

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