

# Ajdov kruh brez kvasa

Za okoli 700 g ajdovega kruha:

- 280 g ajdove moke
- 500 g navadnega tekočega jogurta
- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 1/2 čajne žličke sode bikarbone
- 1/2 čajne žličke soli oz. po okusu
- pest orehovitih jedrc (cca. 50 g) NI NUJNO

## Priprava 100% ajdovega kruha brez kvasa

Pečico vklopimo in nastavimo na 180 °C (ventilacija).

Pekač obložimo s papirjem za peko. Uporabite lahko katerikoli pekač, samo da je daljši in ožji.

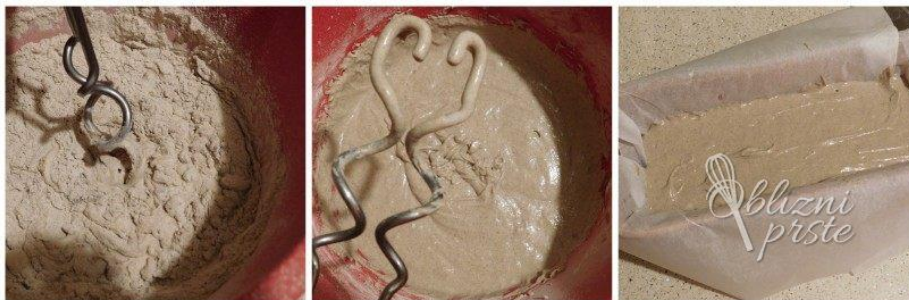
Višjega kot boste uporabili, višji bo kruh, ki pa med peko tudi samo od sebe lepo naraste.

Stehtamo ajdovo moko (280 g) in jo s cedilom presejemo v posodo, v kateri bomo pripravili testo za ajdov kruh. Dodamo še tekoč jogurt (500 g), pol žličke soli in pol žličke sode bikarbone ter žlico olivnega olja.



Vse sestavine za ajdov kruh brez kvasa s pomočjo električnega mešalca z nastavki za gnetenje dobro premešamo, da dobimo enotno zmes. Mešamo lahko tudi ročno. Po želji lahko sedaj dodamo tudi orehova jedrca, ki jih prav tako vmešamo (kar ročno) v testo.

Testo prelijemo v pekač, ki smo ga pred tem obložili s papirjem za peko in ga porazdelimo po njem. Ajdov kruh brez kvasa pečemo v že ogreti pečici na 180 °C (ventilacija) 40-45 minut. Čas peke je odvisen od moči vaše pečice, a je bližje 45 minutam. Če niste prepričani, ali je kruh pečen, lahko vanj zapičite zobotrebec in, ko le-tega izvlečete, mora biti suh. Če bi na njem ostala sled testa, čas peke za nekaj minut podaljšajte.



Pečen kruh vzamemo iz pečice in ga 1-3 minute pustimo v pekaču, nato pa ga s papirjem za peko vred dvignemo iz pekača, mu odstranimo papir za peko in ga zavijemo v čisto kuhinjsko krpo, ki pa naj ne bo oprana z mehčalcem in tako zaviti 100% ajdov kruh brez kvasa pustimo, da se počasi ohlaja. Za enakomernejše ohlajanje zaviti ajdov kruh postavimo na rešetko.

Vir: <https://oblizniprste.si/slastni-kruh/100-ajdov-kruh-brez-kvasa/>

