

Kruh brez gnetenja

Kako bi se vam zdelo, če bi sestavine za kruh zvečer enostavno zmešali skupaj, nato pa na vse skupaj pozabili do naslednjega jutra, ko bi vas pričakalo vzhajano testo, ki ga morate samo še oblikovati v hlebček in speči v pečici? Mogoče mislite, da se sliši preveč lepo, da bi bilo res, a vseeno je to mogoče. Zato nič ne čakajte, temveč recept preprosto preizkusite. **PRIPRAVA JE ZELO ENOSTAVNA!**

POTREBUJEŠ: (Lahko količino podvojiš, ker ga bo prehitro zmanjkalo)

450 g moke

3 g suhega kvasa

1 žlička soli

350 ml mlačne vode



V večjo skledo (posodo) stremo moko, kvas in sol. Prilijemo vodo ter sestavine z žlico ali kuhalnico premešamo samo toliko, da se povežejo med seboj. Posodo pokrijemo s prtičem in pustimo, da testo na sobni temperaturi stoji 10 do 16 ur. Najbolje kar čez noč.

Naslednji dan lepljivo testo stremo na dobro pomokano delovno površino in ga s pomokanimi rokami oblikujemo v hlebček, ki ga na peki papirju pustimo počivati 30 minut, da znova naraste.

Vključimo pečico in jo segrejemo na 230 stopinj Celzija. V hladno pečico postavimo litoželezno posodo s pokrovom in pustimo, da se segreje.

Vročo posodo vzamemo iz pečice in previdno odstranimo pokrov. Pazimo, da se ne opečemo!

Vzhajan hlebček skupaj s papirjem za peko previdno prenesemo v posodo, ki jo pokrijemo in za 30 minut postavimo v ogreto pečico.

Po 30 minutah odstranimo pokrov in kruh pečemo v ogreti pečici še 15 minut, da se hrustljivo zapeče.

Pečen kruh previdno odstranimo in posode in ohladimo na rešetki. Ohlajenega narežemo na rezine in postrežemo z različnimi namazi.