



JERNEJ KITCHEN

MLEČNI KRUHKI

Mlečni kruhki so odlični za vse dni v tednu. Preprost recept za zelo mehke kruhke, ki jih boste oboževali vi in vaši ljubljani.

ZA	12	KRUHKOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
VZHAJANJE TESTA:	70	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	105	MINUT

MLEČNI KRUHKI

240 ml mleka

2 čajni žlički (10g) suhega kvasa ali
20g svežega kvasa

500 g gladke bele moke

10 g soli

2 žlici sladke smetane

2 jajci

50 g stopljenega masla

2 žlici masla, za premaz

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skodelica

skleda

pekač (30 cm x 25 cm)

papir za peko

krpa ali živilska folija

KVASNA MEŠANICA

V skodelici premešamo mlačno mleko in kvas. Postavimo na stran za 5 minut, da se kvas stopi in prične reagirati.

NASVET

Mleko ne sme biti vroče, saj lahko uniči kvas, najboljšo je, da je temperatura mleka okoli 35°C.

ZAMESIMO TESTO

V večji skledi premešamo moko in sol. Dodamo kvasno mešanico, sladko smetano in jajci ter s kuhalnico dobro premešamo, da se sestavine povežejo. Z rokami ali v kuhinjskem robotu zagnetemo v testo. Gnetemo 2 - 3 minute, da nastane prožno testo.

NASVET

Testo bo lepljivo in se bo lepilo na prste, priporočava da ga pregnetete kar z eno roko v skledi, ne dodajamo dodatne moke.

VZHAJANJE

Ko je testo zagneteno, dodamo stopljeno (ohlajeno) maslo in ga dobro vgnemo v testo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali živilsko folijo, da se testo ne izsuši. Pri sobni temperaturi pustimo vzhajati 35 - 45 minut, oziroma tako dolgo, da se testo podvoji.

VZHAJANJE

Testo razdelimo na 12 delov. Vsak del testa oblikujemo v kroglice. Pekač velikosti približno 30 cm x 25 cm obložimo s papirjem za peko. Kroglice testa položimo na pekač, pazimo, da je med njimi vsaj 2 cm prostora. Postavimo na stran, da pri sobni temperaturi vzhajajo še 35 - 45 minut, oziroma tako dolgo, da se testo podvoji.

PEČENJE

Postavimo v prehodno segreto pečico. Pečemo 25 - 30 minut pri 190 °C. Pečene kruhke vzamemo iz pečice in jih prestavimo na rešetko. Poljubno premažemo s stopljenim maslom in počakamo, da se popolnoma ohladijo, nato jih postrežemo.