



JERNEJ KITCHEN

BEL HLEBEC

Vonj po sveže pečenem kruhu, drobno pokanje skorje ob ohlajanju, takoj, ko ga vzamemo iz peči, hrustljava zunanost ali mehka, penasta notranost. Težko je reči, kaj je tisto glavno, kar naju vedno znova navduši pri kruhu.

ZA: 800 G HLEBEC
PRIPRAVA: 60 MINUT
VZHAJANJE: 120 MINUT

BEL HLEBEC

560 g bele gladke moke, plus malo za pomokati

345 ml mlačne vode

11 g soli

10 g svežega kvasa ali 5g suhega kvasa

TOOLS AND EQUIPEMENT

velika skleda za pripravo testa

posoda za vzhajanje kruha

pekovski kamen

papir za peko

manjša posoda

PRIPRAVA

V lončku zmešamo žlico moke, 35 g vode in kvas.

Pustimo 10 minut, da začne kvas delovati. Istočasno v večji posodi zmešamo preostalo moko in vodo in tudi to pustimo 10 minut.

GNETENJE

Po tem času v posodo z moko, vodo in soljo dodamo mešanico s kvasom in pričnemo z gnetenjem. Gnetemo 15 minut. Testo mora biti prožno. Oblikujemo v kroglo in pustimo 10 minut pokrito na delovni površini. Po tem času ponovno zagnetemo, gnetemo 10 minut.

VZHAJANJE

Testo položimo v skledo, pokrijemo s folijo oz. plastičnim pokrovom. V toplenem prostoru pustimo vzhajati 50 minut, oziroma dokler se zmes ne podvoji. Medtem segrejemo pečico na 250°C, skupaj s posodo v kateri bomo pekli (ali marmorni kamen/pladenj).

VZHAJANJE

Testo nežno položimo nazaj na delovno površino, nežno izpustimo nekoliko zraka in oblikujemo v željeno obliko. Položimo v košaro za vzhajanje testa, z lepo oblikovano stranjo navzdol, obloženo s pomokano krpo. Pokrito vzhajamo v toplenem prostoru 40 minut.

PEČENJE

Testo rahlo pomokamo, ko je še v posodi ter ga obrnemo na vroč pladenj obložen s papirjem za peko. Kruh zarežemo z zelo ostrim nožem ali britvico. Na dno pečice damo posodo z ledeno mrzlo vodo, postavimo kruh v pečico in pečemo 15 minut na

240°C. Nato temperaturo znižamo na 230°C. Odstavimo posodo z vodo. Pečemo še 15 minut.

NASVET

Voda ustvari v pečici vlago, kar naredi kruhovo notranjost penasto in mehko.

Pečen kruh postavimo na rešetko in ga hladimo 2 - 3 ure. Ne zavijamo ga v krpe ali kaj podobnega.

NASVET

Kruha ne pokrivamo s krpo, saj se kruh navlaži in izgubi hrustljivo skorjico.