



JERNEJ KITCHEN

MEŠANEC

Kruh narejen iz pirine moke, polnozrnate moke in moke tipa 850, na koncu pa je potresen še z grobo mletimi zrni ovesa, ajde in pire. Pravi žitni zaklad.

ZA:	2	KOLAČA (800G)
PRIPRAVA:	40	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT

TESTO

770 ml hladne vode

20 g svežega kvasa ali 10g suhega kvasa

400 g krušne moke, tip 850, plus malo za pomokanje

300 g polnozrnate moke

300 g polnovredne pirine moke

100 g ovsenih ali rženih kosmičev

18 g morske soli

TOOLS AND EQUIPEMENT

vrč ali manjša posoda
velika posoda za mešanje
lesena kuhalnica
živilska prozorna folija
železna ponev
oster nož ali britvica

VODA IN KVAS

V vrču ali manjši posodi odmerimo vodo, dodamo kvas in pustimo počivati 10 minut.

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V večji posodi odmerimo vse moke, kosmiče in morsko sol. Dodamo mešanico kvasa in vode. Sestavine zmešamo z leseno kuhalnico in rokami ter zagnetemo v testo.

ZGNETEMO

Nadaljujemo z gnetenjem testa z rokami. Gnetemo 10 minut. Testo mora biti prožno, elastično in svetlikajoče. Testo pokrijemo s posodo in pustimo 10 minut. Ponovno zagnetemo. Tokrat gnetemo 5 minut.

PRVO VZHAJANJE

Testo položimo v posodo, pokrijemo s folijo oz. plastičnim pokrovom, da se testo ne izsuši. V hladilniku pustimo vzhajati 12 ur.

NASVET

V primeru, da nam čas ne dopušča, lahko prvo vzhajanje testa skrajšamo na 1 uro, tako, da ga pustimo vzhajati v toplem prostoru, vendar kruh ne bo tako penast in mehek, kot bi bil drugače, pa tudi malo težje prebavljiv bo.

DRUGO VZHAJANJE

Testo nežno položimo nazaj na delovno površino in oblikujemo v željeno obliko. Pokrito pustimo vzhajati v toplem prostoru uro in pol - 2 uri (dokler se testo podvoji). Medtem segrejemo pečico na 250°C. Na dno pečice položimo železno ponev, prav tako segrejemo to.

PEKA

Ko je testo dovolj vzhajano, ga odkrijemo in nežno zarežemo z zelo ostrim nožem ali britvico.

Testo postavimo v segreto pečico in v ponev na dnu nalijemo ledeno mrzlo vodo. Temperaturo pečice znižamo na 240°C, pečemo 15 minut, nato temperaturo znižamo na 220°C. Odstavimo posodo z vodo. Pečemo še 20 minut.

NASVET

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

POSTREŽEMO

Pečen kruh postavimo na rešetko in ga hladimo 2 - 3 ure.

NASVET

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